

平成29年度

水産物輸出倍増環境整備対策事業のうち
HACCP 認定加速化支援事業(産地関係)に係る
産地関係者のための品質・衛生管理
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

平成30年3月

HACCP 認定加速化支援センター
構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会

平成 29 年度

水産物輸出倍増環境整備対策事業のうち
HACCP 認定加速化支援事業(産地関係)に係る
産地関係者のための品質・衛生管理
講習会・研修会、現地指導、専門家育成の報告

目次

品質・衛生管理指導に係る実績	1
産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告	7
1. 高知県漁業協同組合 室戸統括支所	9
2. 高知県漁業協同組合 佐賀統括支所 佐賀漁民センター	15
3. 長崎魚市場内 大会議室	19
4. 指宿市中央公民館	25
5. 三重県熊野市遊木町 遊木漁民センター	29
6. 一般財団法人 富山勤労総合福祉センター 呉羽ハイツ	35
7. 枕崎市水産センター 会議室	41
8. 久慈町漁業協同組合 会議室	45
9. 東京ビックサイト 東5・6ホール B会場	49
10. 但馬漁業協同組合 会議室	55
11. 磯崎漁業協同組合 会議室	61
12. 鹿児島市中央卸売市場魚類市場 関連店舗棟(2階)多目的室	65
13. 銚子市漁業協同組合 第一卸売市場 2F 研修室	71
14. 南三陸町地方卸売市場 会議室	75
15. 佐世保市地方卸売市場水産市場 管理棟2階会議室	79
16. 福岡市鮮魚市場市場会館 2階第1会議室	85
17. 有田箕島漁業協同組合事務所	93
18. 名瀬漁業協同組合 会議室	97
19. 和歌山東漁業協同組合 串本漁港水産物卸売市場	103
20. JF しまねマリンバンク研修室	107
21. 当添公民館	111
22. 伊豆漁業協同組合 研修室	115
23. 八戸市水産会館 大会議室	121
24. 福島県南相馬市鹿島交流センター大ホール	127
25. 北さつま漁業協同組合 本所 担い手室	131
26. 宮古漁業協同組合 宮古魚市場 会議室	135
27. 廿日市市役所 大野支所 会議室	141
28. リナシティ鹿屋 情報研修室	147
29. 第15回「シーフードショー大阪」会場 ATC ホール会議室	151
30. 新潟漁業協同組合山北支所	155
31. 佐渡水産物地方卸売市場 会議室	159
32. 太地町公民館	165
33. ひたちなか市漁村センター	169
34. 沖縄県水産会館	173
アンケート結果まとめ	177

産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告	181
1. 大船渡市魚市場	183
2. 地方卸売市場宮古魚市場	184
3. 南三陸町地方卸売市場	185
4. 熊野漁協遊木浦地方卸売市場	186
5. 地方卸売市場 高知県漁業協同組合 清水魚市場	187
6. 石巻市地方卸売市場石巻売場(定置ゾーン) 1回目	188
7. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場 1回目	189
8. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場 2回目	190
9. 宇久井魚市場	191
10. 石巻市地方卸売市場石巻売場(定置ゾーン) 2回目	192
11. 枕崎市漁業協同組合水産物地方卸売市場	192
12. 銚子市漁業協同組合 第一卸売市場 1回目	194
13. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場 3回目	195
14. 石巻市地方卸売市場石巻売場(定置ゾーン) 3回目	196
15. 銚子市漁業協同組合 第一卸売市場 2回目	197
16. 松浦市地方卸売市場松浦魚市場 4回目	198
産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家の育成	199

事業の目的

政府は、農林水産物・食品の輸出促進について、2020年に輸出額を2012年の4,500億円から1兆円規模に倍増することを目標に掲げた。その中で水産物についても、1,700億円から3,500億円に増やす輸出戦略を策定している。また、近年は世界的に日本食への評価が高まり、需要が伸びているところでもある。JETROの各国における日本食に対するアンケートにおいても、日本食の人気の高さがうかがい知れる。アジア諸国の経済発展によっても、さらに安全で高品質な我が国水産物に対するニーズが高まっている。また、水産業の成長産業化に向けて我が国水産物の輸出を拡大していくことが重要である。

水産物の輸出に当たっては、水産加工・流通業者が輸出先国の求める衛生条件を満たすことが必要であり、輸出先国の求めるHACCP基準を満たした水産加工施設の増加が我が国輸出水産物の輸出の拡大に急務である。特にEU向けHACCPについては、厚生労働省に加え、平成26年10月より水産庁も認定主体となった。

このことを踏まえ、水産物のフードチェーンを考慮し、産地関係者及び加工施設等についても安全な水産物供給の土台となる品質・衛生管理について、自主的な取り組みを啓発、支援する必要がある。水産業全体の品質・衛生管理の取り組みを推進し国産水産物の信頼性を高めることは輸出の促進にも資することとなる。

このため、第1として、水産加工・流通業者等を対象にHACCP導入に必要な一般衛生管理の徹底やHACCP認定取得のための研修等を実施し、実務担当者の育成及びレベルアップを図る。第2として、EU向けHACCP認定に係る事前審査を実施するとともに、HACCP導入や一般的衛生管理に係る課題について専門家による現地での具体的な助言や技術的支援を行ないHACCP認定取得の支援を行ない、さらにこの指導内容を事例集として取りまとめるとともに関係者へ情報を提供する。第三として、HACCP導入や一般衛生管理に関する指導を行なう専門家を育成・拡充するための講習会を実施することで、HACCP認定の加速化を図ることを目的とする。

品質・衛生管理指導事業に係る実績

フードチェーン全体を通じた品質・衛生管理水準の向上を図り、消費者に安全・安心な水産物を提供すると同時に欧米等への水産食品の輸出を可能にするために、次の①～③について実施した。

- ①産地関係者を対象としたHACCP研修等開催
- ②産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導
- ③産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家育成

①産地関係者を対象としたHACCP研修等開催

産地関係者を対象とした品質・衛生管理に係る講習会用のテキストを作成し、これらを活用した講習により、産地関係者の品質・衛生管理レベルの向上を図った。本事業では、受講対象者に生産者、仲買業者、流通関係者も含め、水産物の品質・衛生管理の向上を目指す内容とした。講習会は、全国各地の34箇所で開催して、1,374名が受講した。

講習会受講者には、講習会終了直後に理解度の確認やニーズを把握するためのアンケート調査を行なった。また、講習会の後日にフォローアップ調査を実施して、講習会の効果について

確認を行ない、その結果を産地関係者にフィードバックすると共に現場のニーズに対応した講習内容に資するものとした。

受講対象者の募集方法については、品質・衛生管理を推進するホームページや都道府県等自治体、業種別団体、系統団体、全国の産地市場等へ案内文書の送付や直接の連絡等を通じて周知し、募集を行った。

講師については、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績を有し、講師として相応しい人物である認められる者から、講習会の内容を考慮して関係先と調整の上で適任者を選定した。

品質・衛生管理講習会や研修会の実施に当たっては、企画、連絡調整、受講者の募集、テキスト等講習資料の制作、会場確保、設営等について、講習会の開催と並行して実施した。

対象地域については、水産物の輸出を行う、品質・衛生管理の向上を目指す、衛生管理型市場・漁港に取り組む等、意欲のある産地を優先的に実施した。

講習会の実績は、次の通りである。

〔講習会〕

開催数	開催日	出席者	実施対象
第1回	平成29年6月13日	22名	高知県漁業協同組合 室戸統括支所
第2回	平成29年6月14日	14名	高知県漁業協同組合 佐賀統括支所
第3回	平成29年6月22日	106名	一般社団法人長崎魚市場協会
第4回	平成29年6月28日	30名	指宿広域水産業再生委員会
第5回	平成29年7月7日	18名	三重県熊野市産地協議会
第6回	平成29年7月26日	33名	富山県産地魚商協同組合連合会
第7回	平成29年7月28日	52名	枕崎市漁業協同組合
第8回	平成29年8月4日	20名	久慈町漁業協同組合
第9回	平成29年8月24日	83名	シーフードショー東京
第10回	平成29年8月28日	71名	浜坂漁業協同組合
第11回	平成29年8月31日	32名	磯崎漁業協同組合
第12回	平成29年9月6日	51名	鹿児島県水産物等輸出促進協議会
第13回	平成29年9月8日	76名	銚子市漁業協同組合
第14回	平成29年9月19日	32名	宮城県漁業協同組合志津川支所
第15回	平成29年10月3日	34名	一般社団法人佐世保魚市場協会
第16回	平成29年10月4日	97名	福岡市中央卸売市場鮮魚市場
第17回	平成29年10月17日	28名	有田箕島漁業協同組合
第18回	平成29年10月26日	34名	奄美郡島地区広域水産業再生委員会
第19回	平成29年11月6日	48名	和歌山東漁業協同組合
第20回	平成29年11月24日	42名	漁業協同組合 JFしまね浜田支所
第21回	平成29年12月12日	22名	与那原・西原町漁業協同組合
第22回	平成30年1月19日	42名	伊豆漁業協同組合
第23回	平成30年1月23日	66名	八戸漁港産地協議会
第24回	平成30年1月26日	11名	相馬双葉漁業協同組合請戸地区
第25回	平成30年1月30日	31名	北さつま漁業協同組合
第26回	平成30年2月2日	75名	宮古漁業協同組合
第27回	平成30年2月15日	20名	広島県廿日市
第28回	平成30年2月20日	23名	鹿児島県広域水産業再生委員会 大隅支部
第29回	平成30年2月22日	20名	シーフードショー大阪
第30回	平成30年3月6日	28名	新潟漁業協同組合山北支所
第31回	平成30年3月8日	28名	佐渡水産物地方卸売市場
第32回	平成30年3月13日	20名	太地町漁業協同組合
第33回	平成30年3月20日	35名	那珂湊漁業協同組合
第34回	平成30年3月23日	30名	沖縄県漁協参事会
受講人数		1,374名	

②産地関係者を対象とした品質・衛生管理専門家による現地指導

水産業界の幅広い関係者のニーズに応えるため、これまでの取り組みによる成果を継承し、知見を活かして、産地関係者向けに現地指導を行い、品質・衛生管理の向上に取り組んだ。産地関係者を対象とした現地指導では、優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や産地の高度な品質・衛生管理の取組み等を目指す産地市場関係者に対して、全国各地で品質・衛生管理に係る現地指導を16件実施した。指導を行なった産地では、優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や品質・衛生管理協議会の設立、衛生管理要領の作成等の効果が得られた。

指導対象者の募集方法については、品質・衛生管理を推進するホームページや都道府県等自治体、業種別団体、系統団体、全国の産地市場等へ案内文書の送付や直接の連絡等を通じて周知し、募集を行った。

重点ターゲットとしては、過去に講習会を実施した産地、アンケート等に対して関心が高かった産地、及び優良衛生品質管理市場・漁港認定の取得や更新を目指す産地、積極的な取り組みを行っている自治体等を対象に個別提案を積極的に行った。

品質・衛生管理指導を行う専門家は、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績有し、指導専門家として相応しい人物であると認められる者から現地指導の内容を考慮して、関係先と調整の上で、適任者を選定した。また、本事業に関連して有効と考えられる特定の専門性を有する者も対象とした。

品質・衛生管理指導の実施に当たっては、企画、連絡調整、指導者の選定、指導用資料の制作等を先行して行い、指導の開始後も並行して行った。

現地指導の実績は、次の通りである。

〔現地指導〕

実施数	実施日	実施対象
第1回	平成29年4月14日	大船渡魚市場株式会社
第2回	平成29年6月1日	宮古漁業協同組合
第3回	平成29年6月19日	宮城県漁業協同組合志津川支所
第4回	平成29年9月8日	三重県熊野市産地協議会
第5回	平成29年9月13日	高知県漁業協同組合清水魚市場
第6回	平成29年9月15日	石巻市水産物地方卸売市場(1回目)
第7回	平成29年9月28日	松浦市地方卸売市場松浦魚市場(1回目)
第8回	平成29年11月22日	松浦市地方卸売市場松浦魚市場(2回目)
第9回	平成29年12月4日	宇久井漁業協同組合
第10回	平成29年12月20日	石巻市水産物地方卸売市場(2回目)
第11回	平成30年1月5日	枕崎市漁業協同組合
第12回	平成30年1月12日	銚子市漁業協同組合(1回目)
第13回	平成30年1月30日	松浦市地方卸売市場松浦魚市場(3回目)
第14回	平成30年2月28日	石巻市水産物地方卸売市場(3回目)
第15回	平成30年3月2日	銚子市漁業協同組合(2回目)
第16回	平成30年3月14日	松浦市地方卸売市場松浦魚市場(4回目)

③産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家育成

優良衛生品質管理市場・漁港認定又は対EU輸出水産食品取扱施設の登録に関わる者や品質・衛生管理に関わる専門性を有する者等を対象に産地の品質・衛生管理に係る指導者の育成を目指した。産地関係者を対象とした品質・衛生管理の指導を行う専門家育成について、1回の育成講習を実施して、本事業に関わる講師、専門家として4名を新たに登録した。

専門家育成の実績は次の通りである。

〔専門家育成講習〕

実施数	実施日	受講者数	実施場所
第1回	平成29年6月23日	3名	一般社団法人海洋水産システム協会
第2回	平成29年9月13日	1名	一般社団法人海洋水産システム協会

講師、専門家については、次の通りである。

◎講習会、現地指導

◆外部講師・専門家

	氏名	所属・役職
講師・専門家	岩沼幸一郎	岩沼技術士事務所 代表
〃	浜辺 武彦	全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 部長役
〃	林 浩志	(一財)漁港漁場漁村技術研究所 第1調査研究部 次長
〃	大村 浩之	(一財)漁港漁場漁村総合研究所 第1調査研究部 次長
〃	田中 憲壮	西日本魚市 株式会社 相談役
〃	佐藤 光男	大船渡魚市場株式会社 専務取締役
〃	山内 和夫	(元 一般社団法人海洋水産システム協会 参与)
〃	西澤 伸満	(一財)日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 担当部長
〃	長島 徳雄	日本水産缶詰輸出水産業組合/日本水産缶詰工業協同組合 専務理事
〃	浦和 栄助	東京都水産物卸売業者協会 専務理事
〃	河合 孝治	株式会社クマシロシステム設計 計画調査第2部 部長
〃	中澤王久東	株式会社 OCT ASSOCIATES 代表取締役社長
〃	古谷 正美	全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 調査役
〃	小林 義則	磯崎漁業協同組合 参事
〃	吉野 千春	日本無線株式会社 ソリューション事業部
〃	中沢 芳文	株式会社データ設計 営業部 担当部長
〃	熱田 高一	株式会社データ設計 第2グループ リーダー
〃	阿部万寿雄	ABE 技術士事務所 代表
〃	岡崎恵美子	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 教授
〃	中澤 奈穂	東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 研究員 東京海洋大学大学院海洋科学技術研究科 食品流通安全管理専攻 教授
〃	松本 浩祐	キッコーマンバイオケミファ株式会社 営業部 第二営業グループ グループ長
〃	及川 貴史	キッコーマンバイオケミファ株式会社 営業部 第二営業グループ
〃	梶原 祥子	キッコーマンバイオケミファ株式会社 営業部 第二営業グループ
〃	田添 伸	一般社団法人 長崎魚市場協会 専務理事
〃	大友 俊一	株式会社 SJC ソリューション事業部 取締役

講習会と現地指導の実施場所については、次の通りである。

平成29年度 HACCP認定加速化支援事業
産地関係者を対象とした品質・衛生管理の講習会・研修会及び現地指導の実績

HACCP認定加速化支援センター(代表機関:一般社団法人大日本水産会)
構成機関 一般社団法人海洋水産システム協会

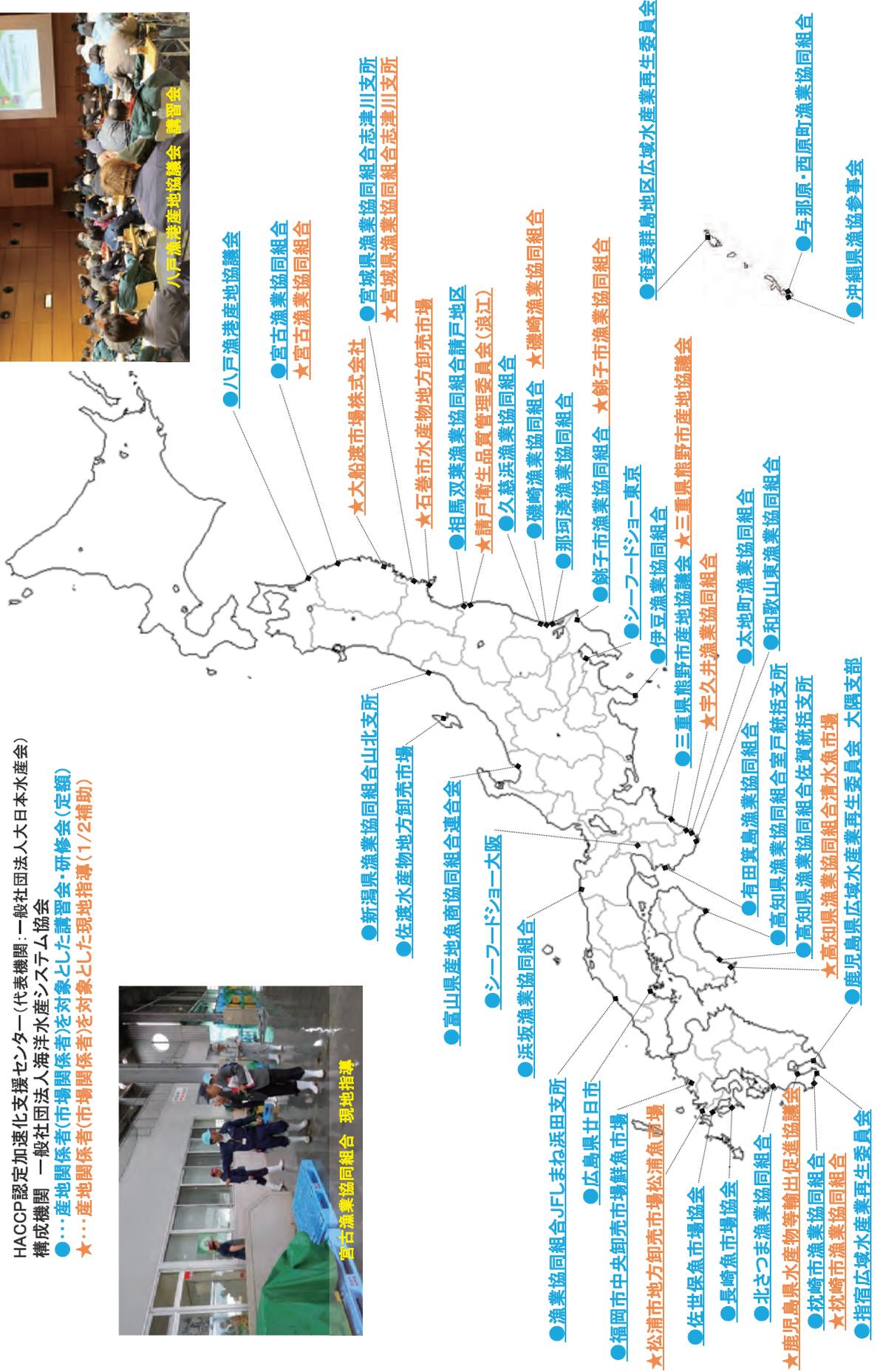
- …産地関係者(市場関係者)を対象とした講習会・研修会(定額)
- ★…産地関係者(市場関係者)を対象とした現地指導(1/2補助)



宮古漁業協同組合 現地指導



八戸漁産地協議会 講習会



目次

1. なぜ、品質・衛生管理が必要なのか？!	5
● 消費者の食品への意識	5
● HACCP の義務化についてー衛生管理についての基本的な考え方ー	12
2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取り組み	15
● 食中毒をなくすために	15
● 産地市場に必要な衛生管理（一般的衛生管理）	25
● HACCP システムによる衛生管理とは	28
● 危害分析とは	29
● 食品安全マネジメントシステム（参考）	30
● TOPICS A3（エスリー）法（ATP+ADP+AMP ふき取り検査）による衛生管理	31
3. 魚介類の鮮度とは	35
● 1. 鮮度とは	36
● 2. 魚介類の鮮度の変化とおいしさの変化	36
● 3. 死後変化	37
● 4. 死後変化に影響する要因	40
● 5. 魚介類の鮮度保持方法	42
● 6. 鮮度の判定方法	44
● 7. フードチェーンを通じたトレーサビリティを確保する！	46
4. 魚介類の品質について	47
● 1. 魚介類の成分とその変化	48
● 2. 魚介類の死後変化・冷凍・解凍による品質への影響	50
● 3. 魚介類の種類による品質変化の特徴	51
● 4. 品質評価指標	54
● TOPICS 品質・衛生管理に関わる実証試験の実例紹介	56
5. 対 EU 輸出水産食品取扱施設に係る登録について	61
● 各国の食品安全関係法の強化	61
● 水産食品の EU 輸出へのフロー	62
● 対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドラインの通知	62
● 対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録に関するガイドライン	63
● 水産物の EU 向け輸出に係る産地市場の登録のための実務マニュアルについて	66

6. 生産段階の品質・衛生管理	
● 漁船における品質・衛生管理	
● 遠洋プロ延縄漁船における高度な品質・衛生管理の取り組み事例	
7. 産地市場・漁港の品質・衛生管理の課題と対策	
● 各流通工程における課題と対策及び取り組み事例	
8. 産地市場の衛生管理システム最新事例	
9. 産地仲買業の品質・衛生管理	
● 産地仲買業の品質・衛生管理のポイント	
● 産地仲買業者の作業事例	
● 産地仲買業の品質・衛生管理対象と項目	
● 産地仲買業の品質・衛生管理に関わるソフト要件とハード要件の推奨項目	
● 水産加工場における品質・衛生管理	

10. 特定 3 種漁港が取組む高度衛生管理基本計画の概要	105
● 八戸地区 高度衛生管理基本計画の概要	106
● 気仙沼地区 高度衛生管理基本計画の概要	106
● 石巻地区 高度衛生管理基本計画の概要	107
● 塩釜地区 高度衛生管理基本計画の概要	107
● 銚子地区 高度衛生管理基本計画の概要	108
● 三崎地区 高度衛生管理基本計画の概要	108
● 焼津地区 高度衛生管理基本計画の概要	109
● 境港地区 高度衛生管理基本計画の概要	109
● 浜田地区 高度衛生管理基本計画の概要	110
● 下関地区 高度衛生管理基本計画の概要	110
● 博多地区 高度衛生管理基本計画の概要	111
● 長崎地区 高度衛生管理基本計画の概要	111
● 枕崎地区 高度衛生管理基本計画の概要	112
● 完成した漁港の事例	
八戸地区	113
石巻地区	113
銚子地区	114
塩釜地区	114
長崎地区	115
枕崎地区	115
新たな漁港整備長期計画（平成 29 ～ 33 年度）	116
11. 築地市場と豊洲市場	117
● 築地市場概要	117
● 豊洲市場について 施設の配置・構造とコンセプト	119
● 豊洲市場の品質・衛生管理について	124
12. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度	125
● 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要	125
● 優良衛生品質管理市場・漁港認定 取得のためのフロー	126
● 優良衛生品質管理市場・漁港認定基準について	127
● 優良衛生品質管理市場・漁港の認定事例紹介	134
● 優良衛生品質管理市場・漁港のヒアリング調査の報告	149
● 消費地の卸売業者の方に行ったアンケート調査	151
13. 産地市場・漁港の品質・衛生管理の手引き	153
● 品質・衛生管理マニュアルについて	153
● 5S 活動	154
● 品質・衛生管理マニュアルの内容	155
● 品質・衛生管理マニュアルの例	156
● 品質・衛生管理実施記録票（日報等）	157
● 施設の周囲にも注意	157
漁船の衛生管理チェック	159
魚市場の衛生管理チェック	167
参考資料	175



産地関係者を対象とした品質・衛生管理 講習会の報告

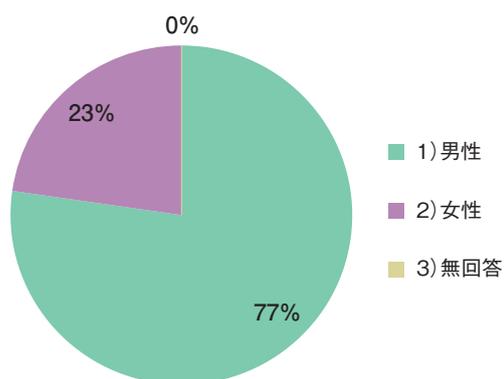
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	高知県漁業協同組合 室戸統括支所
	所在地	高知県室戸市室室津 3368-2
2.実施日		平成 29 年 6 月 13 日
3.講習	講師	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 部長役
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
内容		<p>1. HACCP 認定加速化支援事業について</p> <p>2. 漁船における衛生管理の考え方</p> <p>3. 漁港・市場におけるこれからの品質・衛生管理</p> <p>4. 全国の産地市場の品質・衛生管理の取組事例</p> <p>5. HACCP 義務化の動向</p> <p>6. 産地市場流通の品質・衛生管理に関わる実証実験の報告</p> <p>7. 産地市場の最新事例紹介</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p>
4.参加者数		22名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 高知県漁業協同組合
	後援	高知県
		
高知県漁業協同組合 室戸統括支所		講習会の様子

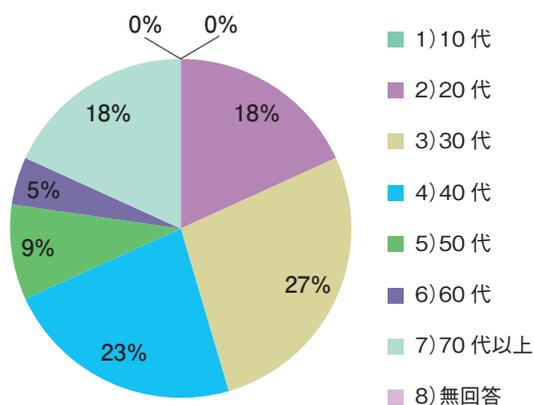


高知県漁業協同組合室戸統括支所

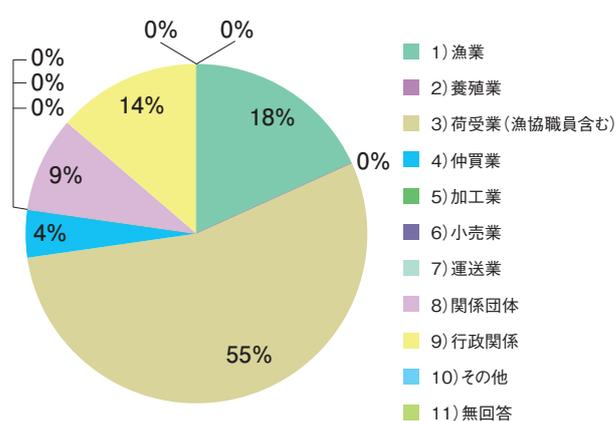
1. あなたの性別についてお答えください。



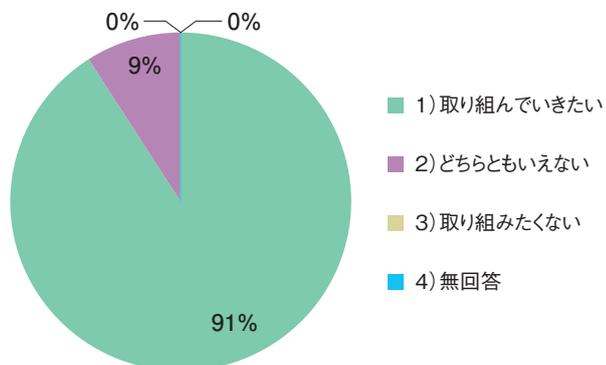
2. あなたの年代をお答えください。



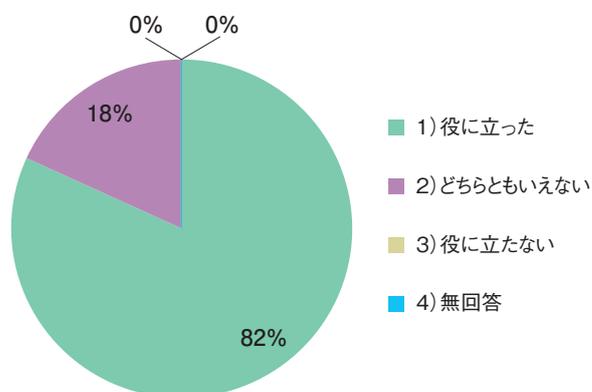
3. 業種についてお答えください。



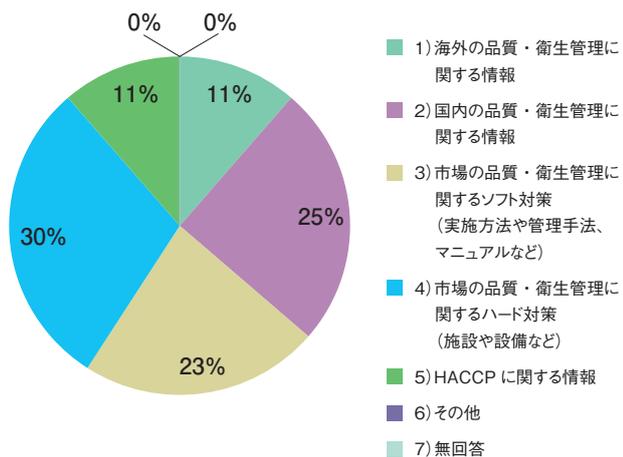
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

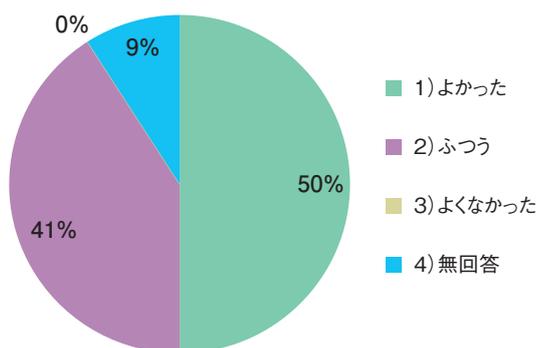


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

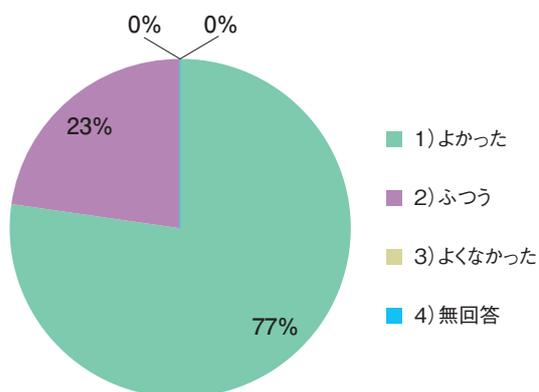


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

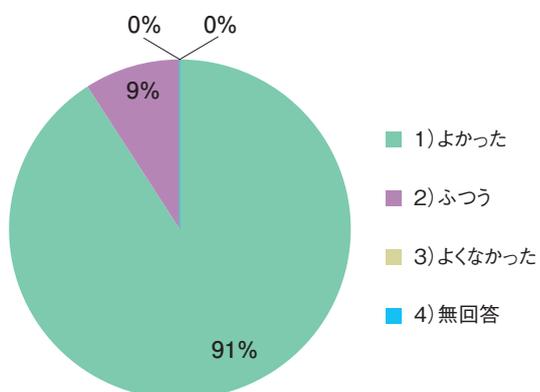
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・取り組んでいきたいが現状は・・・。
- ・菌を持ち込まないようにする。魚市場の清掃。
- ・鮮魚等一及市場内の美化。
- ・市場統合により室戸市場を改修し、オリンピックまでに金目鯛(MEL)を全て、衛生管理市場である室戸岬市場に水揚げする事。
- ・品質管理体制について、受け取った魚の温度管理、市場施設の掃除等。
- ・県内にはまだまだたくさんの市場があるので、今後も行政として支援していきたいと思います。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・HACCPの義務化。
- ・徹底しているモデルケースを拝見できたので参考になりました。
- ・自分の健康管理も大切だという事。スラリーアイスの効能。
- ・これから気温が上がって食中毒の多くなる時期なので注意する点をよく理解する事ができた。
- ・各事例による情報(最新)が入手できた。
- ・タブレット入札。
- ・先進地市場の取り組み、施設(ハード)、関係者のマニュアル作成等の取り組み。
- ・大変勉強になりました。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・管理の徹底や持続についての情報・方策があれば伺いたいです。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・水場(市場)と出荷(産地仲買人の荷立場)に距離があり、水場段階での衛生管理のみで終わってしまい、漁業者や産地仲買人に衛生管理の意義が伝わりにくい。
- ・一人で行うのではなくみんなで衛生管理をしなければならない。
- ・気温が上がってきて市場の床、カゴ類が汚れやすいので掃除を徹底し、氷を多めに施氷する。
- ・個々人が自覚しなければならない。
- ・今の所、なんとも言えない。
- ・古き慣例と市場施設の老朽化(ハードの不足)。
- ・地域で古くなった大市場の品質・衛生管理について。
- ・市場で働く職員の意識が一番重要だと思います。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・最新の情報を聞いて良かったです。ありがとうございました。
- ・石巻のタブレットを使うなどのIT化に驚きました。伝票入力が即時にできるのは良い事だと思います。
- ・できることから取り組んでいきたいと思った。
- ・スライド文章でなく現場の生の映像(動画)など取り入れてほしい。
- ・今後ともよろしくお願いします。

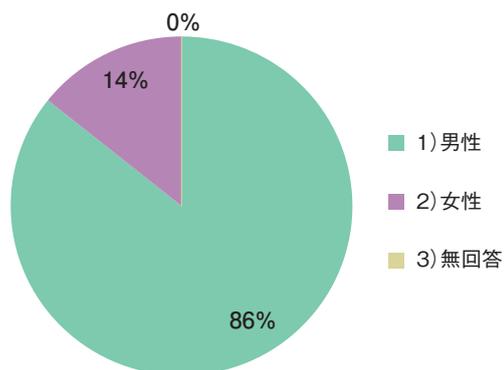
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	高知県漁業協同組合 佐賀統括支所 佐賀漁民センター
	所在地	高知県幡多郡黒潮町佐賀 773-6
2.実施日	平成 29 年 6 月 14 日	
3.講習	講師	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 部長役
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 技師補
内容	<p>1. HACCP 認定加速化支援事業について</p> <p>2. 漁船における衛生管理の考え方</p> <p>3. 漁港・市場におけるこれからの品質衛生管理</p> <p>4. 全国の産地市場の品質・衛生管理の取組事例</p> <p>5. HACCP 義務化の動向</p> <p>6. 産地市場流通の品質・衛生管理に関わる実証実験の報告</p> <p>7. 産地市場の最新事例紹介</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>	
4.参加者数	14名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター (構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会) 高知県漁業協同組合
	後援	高知県
		
高知県漁業協同組合 佐賀統括支所		講習会の様子

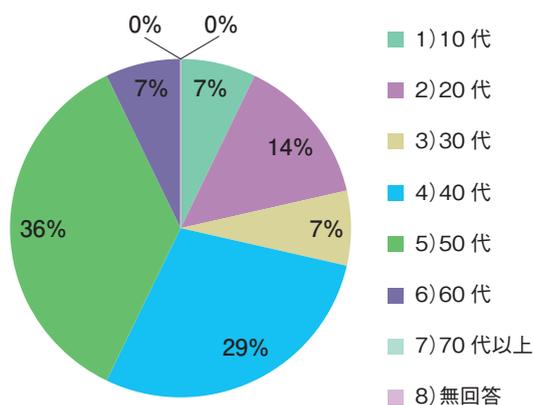


高知県漁業協同組合清水魚市場

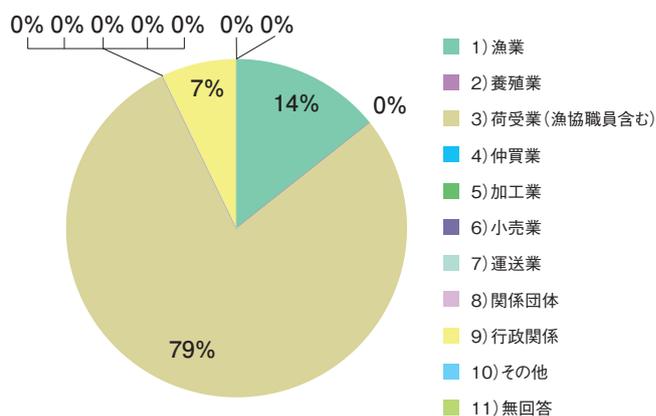
1. あなたの性別についてお答えください。



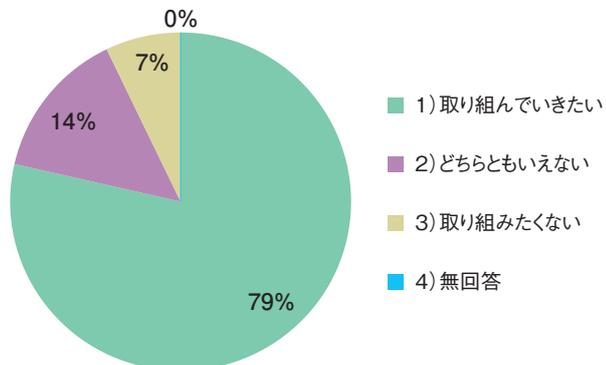
2. あなたの年代をお答えください。



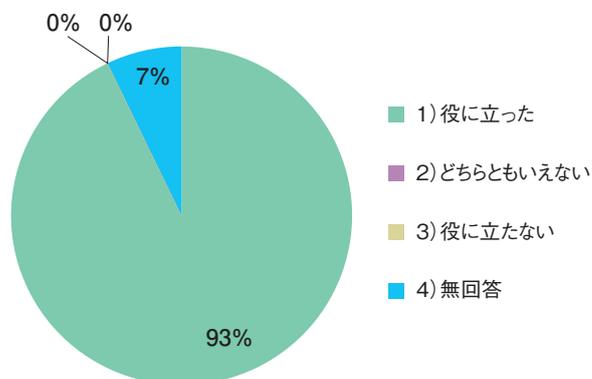
3. 業種についてお答えください。



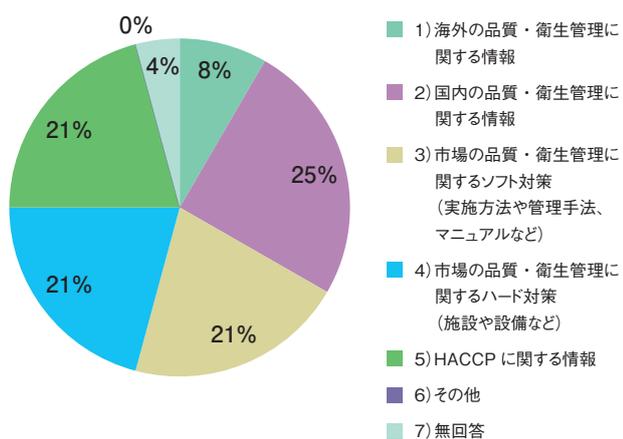
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

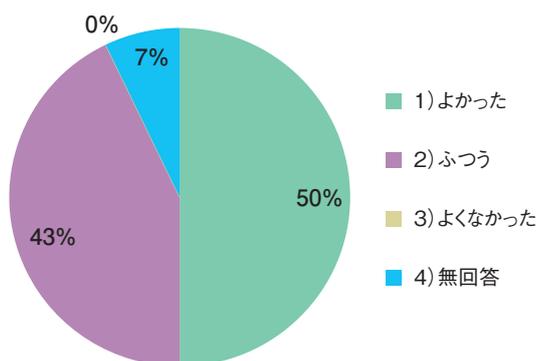


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

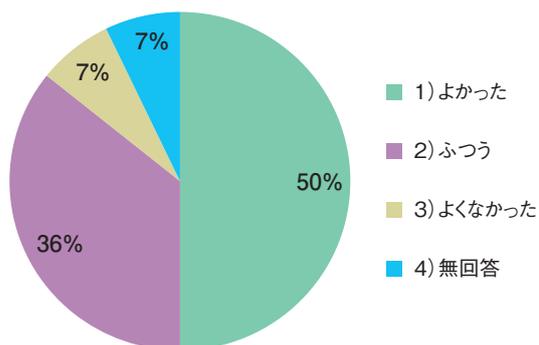


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

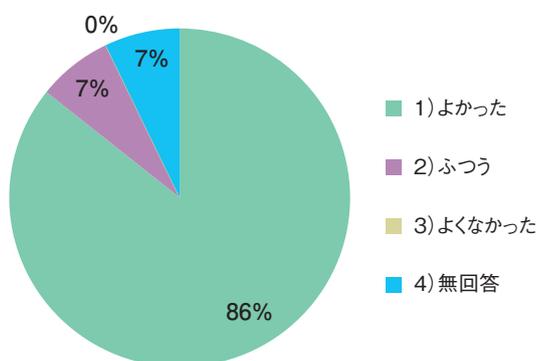
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・安心・安全な魚を消費者に届けられるよう、衛生管理に取り組んでいきます。
- ・能力、労力、資金力の継続が課題で大変難しく感じている。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・鮮度管理、衛生面での対応策を具体的に知れてよかった。
- ・市場・漁港の品質・衛生管理について。
- ・新しい市場の取組み。
- ・方向性が確認できた。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・市場だけではなくて、漁業者、流通関係者の理解も大切だと思う。
- ・ISO が関わるのであれば、もっと取り決めるべき。
- ・消毒。魚箱の洗浄(容器等)、食中毒予防等。
- ・現場の意識。
- ・認識を継続する事が大変。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・たいへん勉強になりました。
- ・何を言っているのか、第1部と第2部は良くわからなかった。残念。

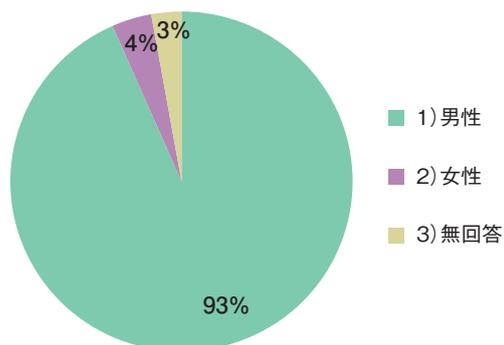
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	長崎魚市場内 大会議室
	所在地	長崎県長崎市京泊 3 丁目 3 番 1 号
2.実施日	平成 29 年 6 月 22 日	
3.講習	講師	宮野鼻 洋一 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. HACCP 義務化の動向 2. 水産物の衛生管理と食中毒の関係 3. 水産物の鮮度と品質 4. 産地市場に求められる HACCP とは？ 5. 他産地の品質・衛生管理の取組み状況 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数	106 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 一般社団法人長崎魚市場協会
	後援	長崎県水産部、長崎魚市場高度品質衛生管理協議会
		
長崎魚市場東棟		講習会の様子

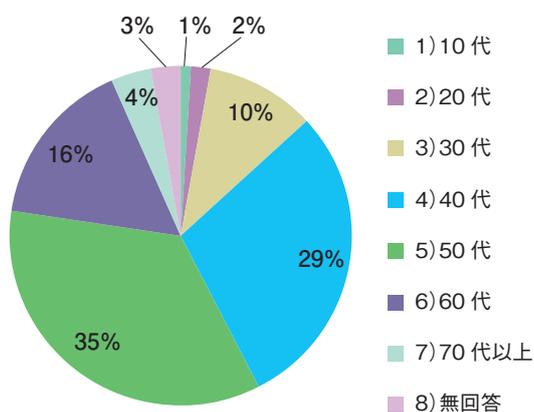


長崎魚市場

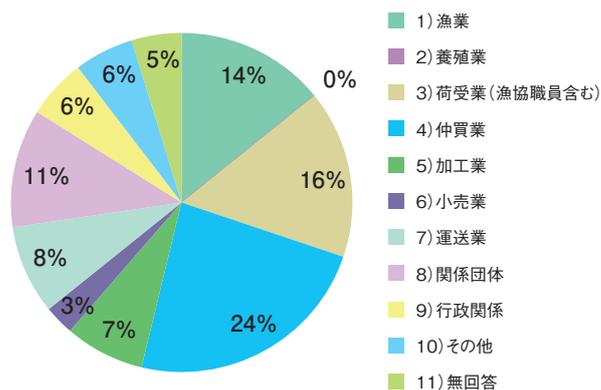
1. あなたの性別についてお答えください。



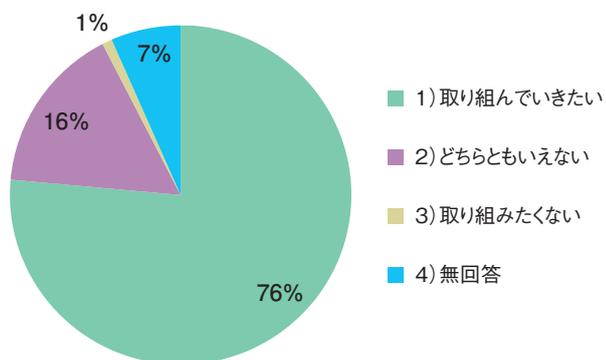
2. あなたの年代をお答えください。



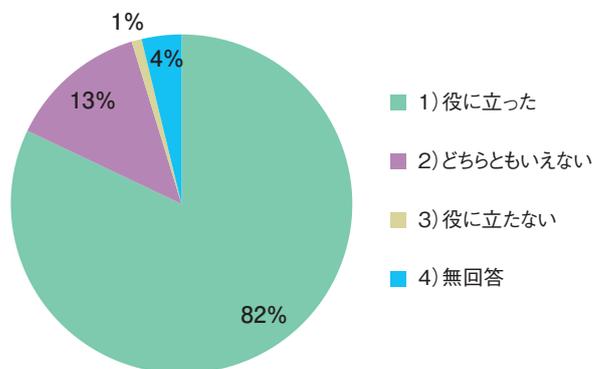
3. 業種についてお答えください。



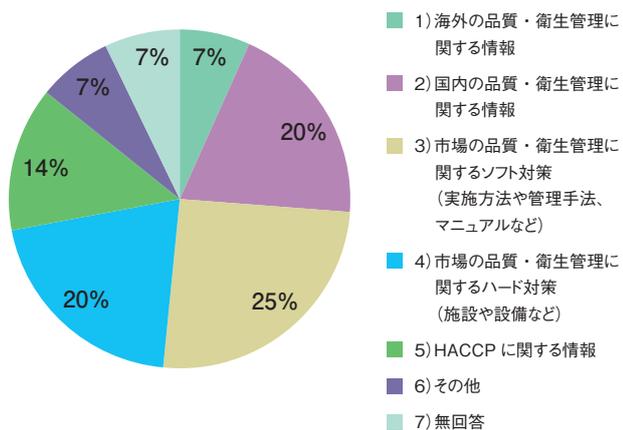
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

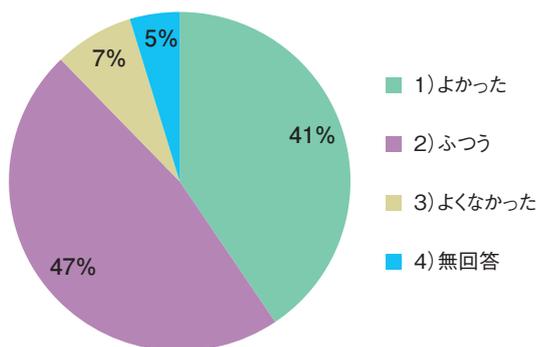


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

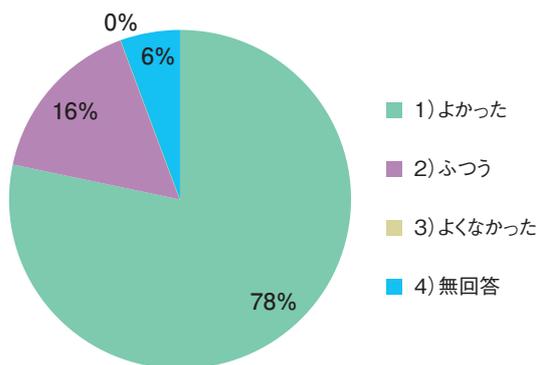


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・製氷販売業
- ・荷揚業(2件)
- ・冷凍倉庫業
- ・冷蔵倉庫業(2件)

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・乗組員の意識向上を図る。
- ・長崎魚市場は中途段階であると思った。
- ・生産者ですので、できることがあればですが(取り組んで生きたい)。
- ・手洗いなどの衛生管理の徹底。
- ・魚価が上がるひとつの取り組みになる。
- ・手洗いなど簡単にできることから取り組みたい。
- ・市場の取り組みに並行して受入、凍結、出荷の流れを見直していきたい。
- ・費用の問題がネックと考えます。
- ・様々な決めごとを例外なく全員が遵守するような方策が必要。
- ・まずは品質衛生管理についての知識を学び、今後、多様化する取引先に対して他社との差別化をアピールできるほどの品質衛生管理を行っていききたい。
- ・公共の場である魚市場に HACCP は必要と思えない。必要な衛生管理を選んで導入するのが良いと思います。一般的衛生管理で十分。
- ・衛生管理の向上に取り組みたいと思う。
- ・現状からすると、何しろ大改革でピンとこない。
- ・意識だけでも少し変えるだけで衛生面など改善されていくので、現時点でやれることをしていきたい。
- ・マニュアルに違反した人間に注意・指導する立場の人が何人いるかで高度品質衛生管理の実現は左右される。
- ・手洗い、長靴の洗浄、衛生、出来る事は期を付けて取り組みたい。
- ・市場の方で取り組むのであれば協力せざるを得ないと思う。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・現場(市場)の写真やビデオをもっと示して欲しい。
- ・講習を受け、何の工程が重要な管理点なのかをしっかりと考え、分析し、取り組んでいきたい。
- ・全体的に役に立った。
- ・タブレット入札他の先進事例が印象に残った。
- ・全国の魚市場の衛生管理に関する情報から、進んでいる事は学んで行きたい。
- ・石巻魚市場での取り組み。
- ・東北の市場の衛生管理等が進んでいることに驚いた。
- ・三陸の魚市場での IT 導入における効率化。
- ・銚子の第 1 ～ 3 市場の関係。
- ・HACCP に対する考えがより大切なことだと感じた。
- ・セリの IT 化に対する情報。
- ・石巻の事例。良く管理、徹底されている。
- ・2018 年に食品衛生法の改正において HACCP 義務化をすすめている点。
- ・長崎魚市場がどこまでの品質・衛生管理をやるのか早く示して欲しい。
- ・特に東北地方の先進性に感心しました。

- ・タブレット端末や今の時代でのスタイルの確立もおもしろいのではないかと思った。
- ・タブレット入札の実態。
- ・他県の高度衛生管理の取り組み方。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6)その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・ハード面(施設、インフラ)だけでなく、ソフト面(関係者の意識、教育)の充実が急務だと思います。関係者への研修、講習会の開催等による教育が大事。
- ・安全、安心の食品を届け、長崎県産の鮮魚等を全国に広げる。
- ・まだ野外に魚などを置いておく時間が長いので、しっかりと屋内で扱う(特に夏場)。
- ・市場関係者の共通認識が必要。
- ・人の意識改革。
- ・生産者側の衛生管理の向上。
- ・個人の意識改革が必要。
- ・ハード対策についてとソフト面の関連のマニュアルが大きな課題だと感じるが、市場職の考え方を明確にすれば上手く行くのではないか？
- ・喫煙場所、車両の出入り部分の区分け。
- ・安全な魚を食卓へ届けるため、漁獲時の遺物混入の可能性を減らす。
- ・優良マークを見て消費者がスーパーなどでかうようになるまで広めてもらいたい。
- ・品質・衛生管理の取り組みと水揚げの迅速効率化との関係。
- ・今後、品質、衛生管理を継続するにあたり、ソフト面の指導、意識改革をいかに浸透させて行くかが大きな課題のひとつであろうと考えます。
- ・卸売、及び関連各社が適切な衛生管理業務ができる様な施設の建設を。
- ・水揚げ、せり売り、仲買仕入れ、それぞれの分野の衛生管理、責任などをはっきり明確にしていくべきだと思う。
- ・作業効率低下のため、防鳥ネットを開けたままにしている事例もある。いかに管理を徹底できるかが課題。
- ・市場が HACCP 認定を受けたとしても、市場を出た瞬間から危害を受ける状態での作業となった場合でも、HACCP を謳えるのか疑問。
- ・個々人の意識改革とマニュアルの徹底。
- ・今後の長崎魚市場は閉鎖型になり、多少はよくなると思いますが、温度管理に関して問題が多くあると思われ、夏場の品質管理が課題と思います。
- ・衛生管理について荷揚げ、立て替え、物流の統一化が理想(建物内)。
- ・県内外、国内外に出荷するに当たり、仲買業での品質、衛生管理に最大の注意をしながら出荷して行きたい。
- ・ハード面もだが、ソフト面特に一人一人の心の持ちようが重要ではないか？
- ・市場内全体が同じレベルとなる必要があると思います。一部だけでは不十分。
- ・少人数で早くできるか？
- ・今までの経験だけではなく、専門的な知識を身につけることでさまざまな困難に対応できるようになることが重要。
- ・ハード面を実際に前にしないとなんとも言えない。
- ・鮮魚の鮮度、品質、衛生に対して注意して仕事して行きたいです。
- ・全体が力をあわせていかないと、中途半端なものになるし、連携をとって長く続いていくものを作り上げていくべきだと思います。
- ・中卸売場棟の高度衛生管理もして欲しいと思う。
- ・小口生産者の衛生管理意識の欠如。
- ・施設。
- ・タバコをセリ場ですわないようにする。

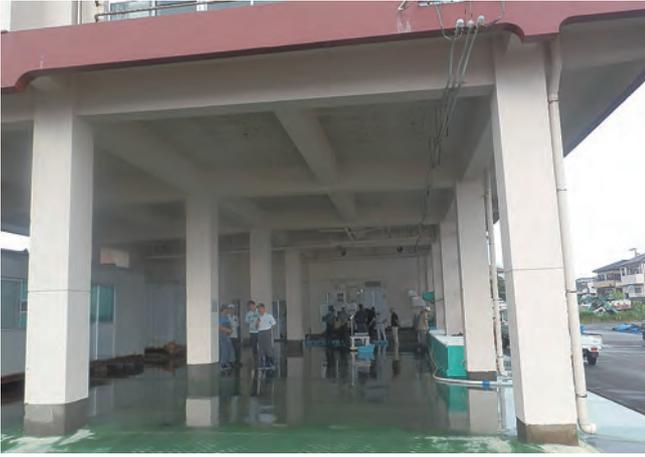
8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・初めて参加させて頂いたのですが、分りやすく、これから役立つ講習でした。
- ・すごくわかりやすかった。これから取り組んでいきたいと思った。
- ・市場主体の講習会であったため、漁業会社への講習会も必要では？
- ・項目ごとの解説の他に、どのように対応(処理)するのが良いかとの説明が加えられるとより理解が深まると思う。
- ・大変勉強になりました。このことを役立てるよう努力していきます。
- ・現在の仲買色の業務の種類、人員数の大幅な増員など存亡に関わる危機感を感じた。何しろ 180° の変革のようだ。
- ・①マイクの使用方法をもう少し練習して頂きたい。②魚市場の人間が相手だという事を考えに入れて講義をして頂きたい。
- ・第一部の先生の話が聞き取りづらかった。
- ・関係者の意識をひとつにする事が大切だと思う。

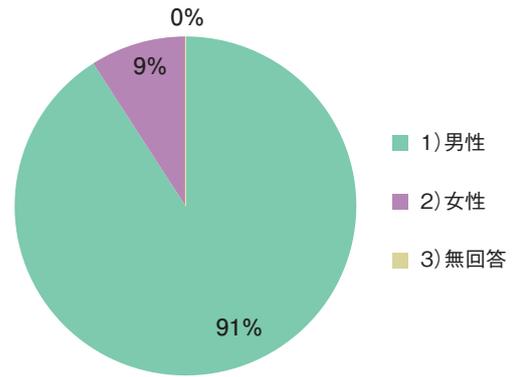
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	指宿市中央公民館
	所在地	鹿児島県指宿市十町 2424 番地
2.実施日	平成 29 年 6 月 28 日	
3.講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 部長役
	内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 水産物に対する品質・衛生管理の必要性 2. 水産物の衛生管理と食中毒の関係 3. 一般的衛生管理と HACCP とは何か 4. 産地市場における品質・衛生管理の良い事例と悪い事例 5. 水産物市場に求められる品質・衛生管理 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数	30 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 指宿地区水産業改良普及事業推進協議会
	後援	指宿市
		
講習会会場		講習会の様子

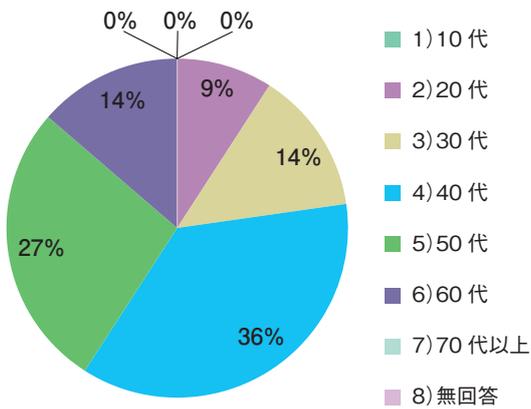


指宿魚市場

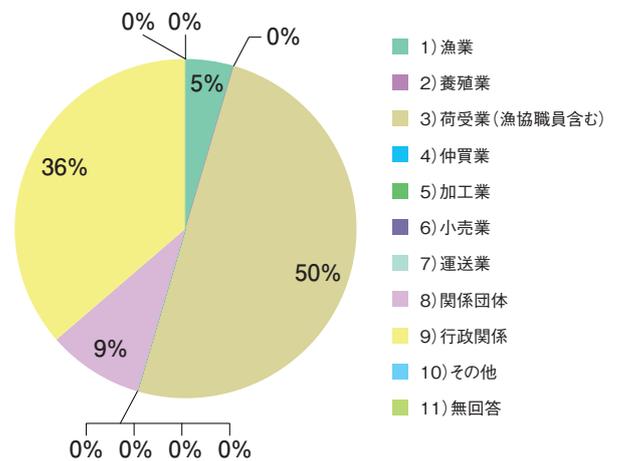
1. あなたの性別についてお答えください。



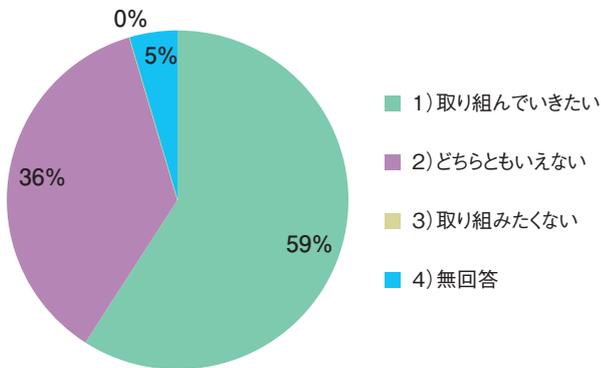
2. あなたの年代をお答えください。



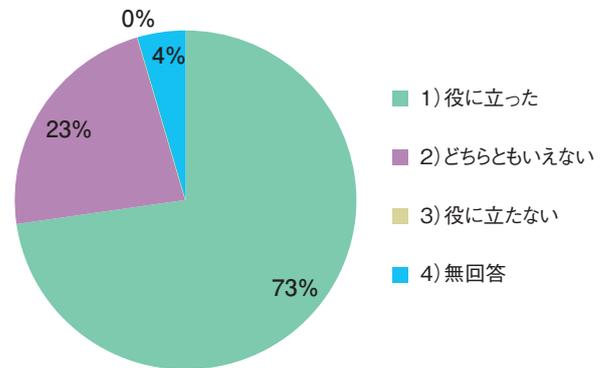
3. 業種についてお答えください。



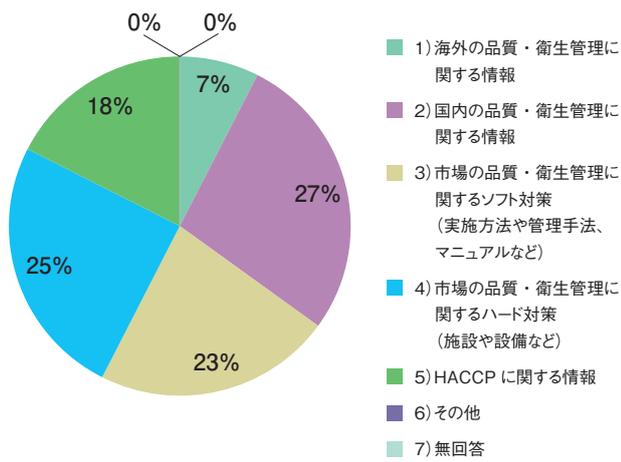
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

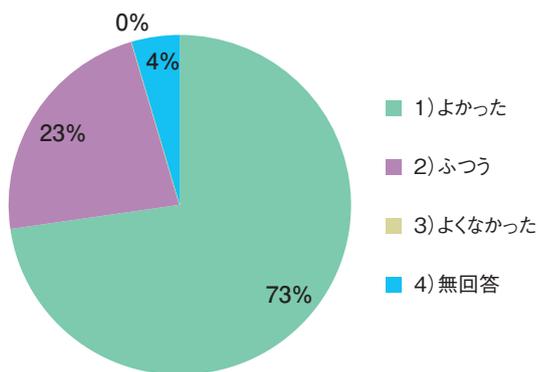


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

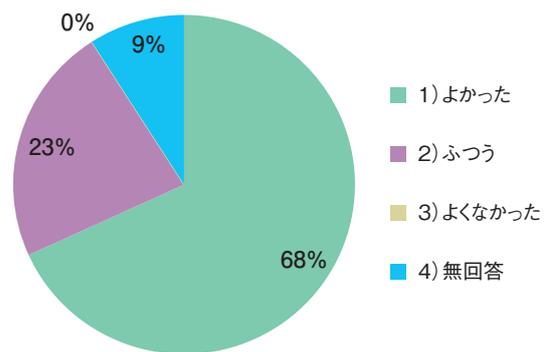


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・鮮度対策。
- ・今後、取り組まなければいけない問題であり、理解を進めなければいけないと考える。
- ・鳥の進入防止として、ネットを張る。
- ・時代の変化に対応した環境づくりに努めたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・鳥の危険性。
- ・衛生管理の進んでいる市場と、取り組んでいない市場の事例紹介。
- ・一時的に設置する際に氷水に入れておく事が効果あると思った。
- ・市場はフードチェーンの始まりであることを自覚しなければならぬ。取り組んでいる事例と取り組んでいない事例の比較は大変勉強になった。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・洗浄機による殺菌。給水口と排水口との間を離れた方が良い。
- ・加工の話も聞きたかった。
- ・高度衛生市場に取り組んでいきたい。
- ・普及員として、HACCPの正しい知識を身に付ける。
- ・施設の改善、関係者の意識の改革が必要と思われる。
- ・低温での処理や、鳥やネズミの進入を防ぐこと。
- ・小さな市場でも出来る事から始めていかなければいけないと感じる。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・わかりやすい内容で、よく理解できました。ありがとうございました。
- ・他の地域の活動事例をわかりやすく説明されていて、参考となった。

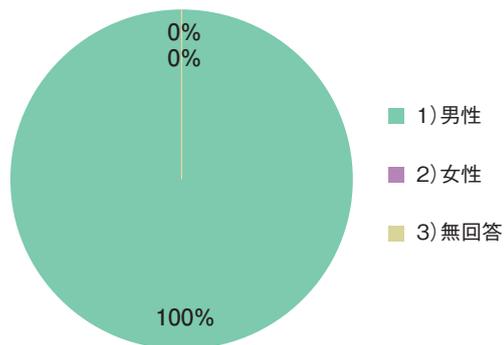
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	三重県熊野市遊木町 遊木漁民センター
	所在地	三重県熊野市遊木町 338-2
2.実施日	平成 29 年 7 月 7 日	
3.講習	講師	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 担当部長
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 技師補
内容	<p>1. HACCP 認定加速化支援事業の紹介</p> <p>2. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度</p> <p>3. 水産物の食中毒事例</p> <p>4. 産地市場の衛生管理対策（一般的衛生管理と HACCP の考え方）</p> <p>5. 全国の衛生管理対応型市場の取組事例</p> <p>6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得対策</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>	
4.参加者数	18名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 三重県熊野市産地協議会
	後援	熊野市
		
熊野市衛生管理型水産物荷さばき施設		講習会の様子

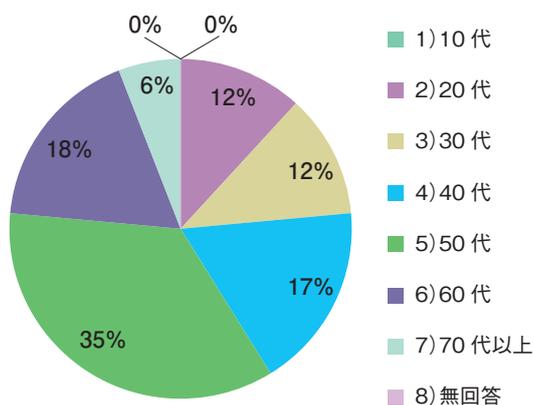


熊野漁業協同組合遊木浦地方卸売市場

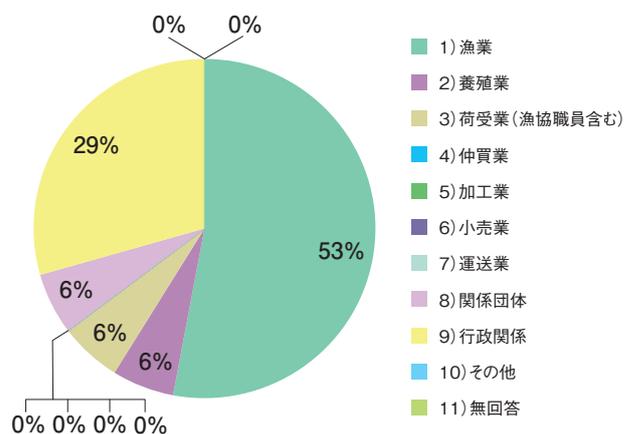
1. あなたの性別についてお答えください。



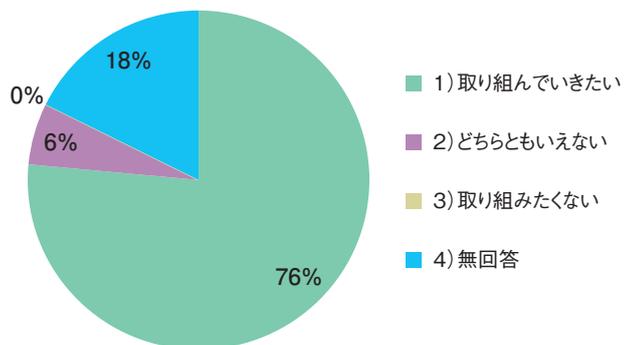
2. あなたの年代をお答えください。



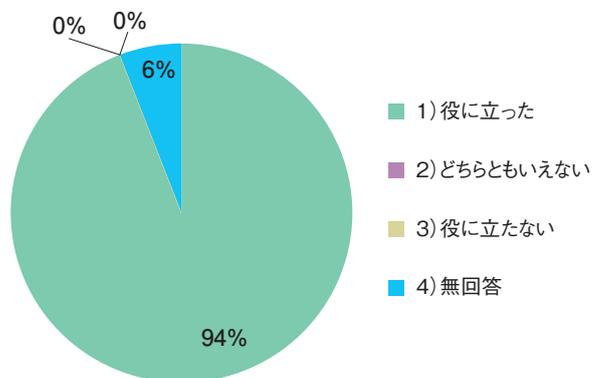
3. 業種についてお答えください。



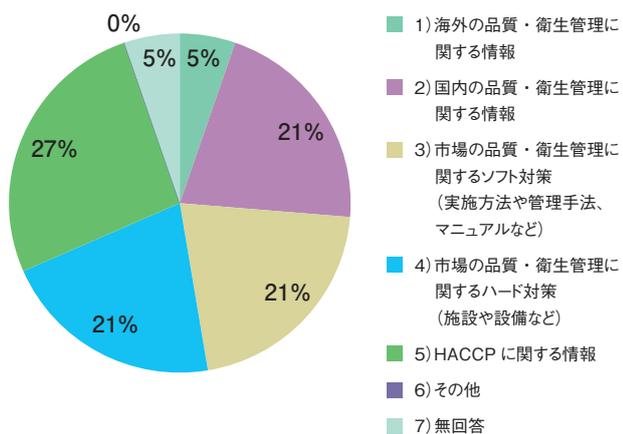
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

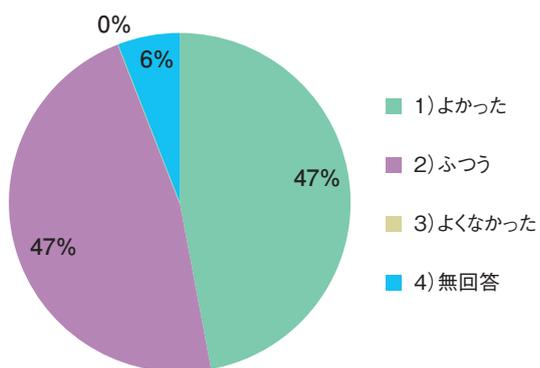


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

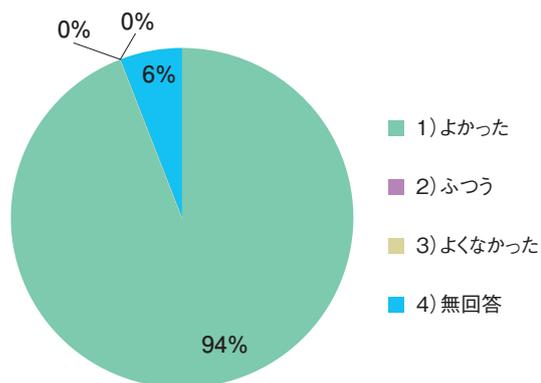


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

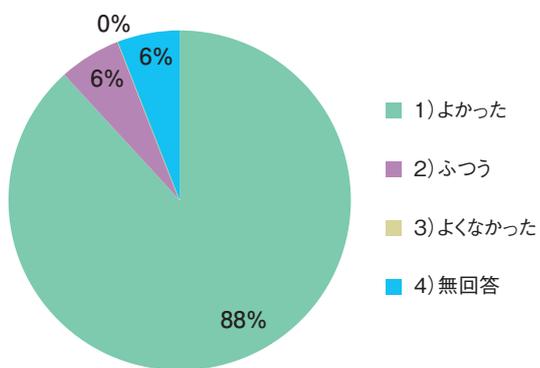
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・市場内の排水溝の清掃をしていくこと。魚種選別の時に、選別台近辺の清掃をきちっとやっていく。皆さんの意識向上を図りやっていきたい。
- ・優良認定で魚価向上まで繋げていきたい。職員の意識向上も徹底したい。
- ・市場保管まで2時間あるため、船での選別や低温保管の取り組み。
- ・温度管理の気づきとして、サーモグラフィカメラの映像が活用できるのではないかと思います。
- ・氷水で冷やしているが、頭が出ている状態で10℃以上温度が異なる事が分かった。問題意識を持つためにも現場でサーモグラフィを導入してはどうか。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・ウイルスと菌の事と、指摘事項。
- ・アニサキスとノロウイルスによる食中毒。遊木市場の現状・説明。
- ・第3部の講義。
- ・他の市場でのIT活用に関心がある。
- ・食中毒について。
- ・ITによる産地市場(大船渡市場)の管理システムが気になりました。
- ・HACCPの義務化について。
- ・手洗いをしっかりやっていきたい。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・獣害駆除対策。
- ・個人の意識の高揚。
- ・協議会構成員として組合員に注意喚起。
- ・温度管理の徹底。日々の向上心。
- ・温度管理には、まだまだ改善の余地があると感じました。
- ・魚価の設定の仕方については、生産者側が主導することも大切だと思う。
- ・HACCPの義務化に向け取組むには少なからず費用が発生し、対応できる浜とそうでない浜があると思われる。費用がかからない方法はないのか。
- ・品質・衛生管理が漁業者の所得向上につながる体制づくり。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 1部：認定制度の意義が判った。2部：アニサキスの情報がタイムリーでよかった。3部：様々な事例の紹介があり、大変参考になった。
- ・ 温度変化等、取扱いの違いの大きさは非常によく理解できた。
- ・ 全国の事例を踏まえた上で、当市場の状況、課題等を専門的な見地から指導いただき、大変参考になりました。

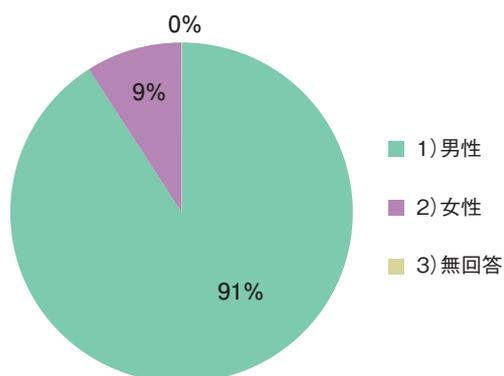
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	一般財団法人 富山勤労総合福祉センター 呉羽ハイツ
	所在地	富山県富山市吉作 4103-1
2.実施日		平成 29 年 7 月 26 日
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 産地関係者に関わる HACCP 義務化の概要 2. 産地関係者に関わる HACCP 義務化の対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※富山県内 8 地区の仲買人を対象に実施された。
4.参加者数		33 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 富山県産地魚商協同組合連合会
		
		富山市内の講習会会場
		講習会の様子

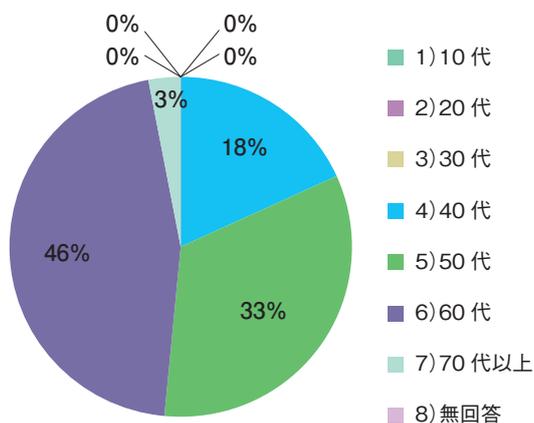


富山市から富山湾を臨む景色

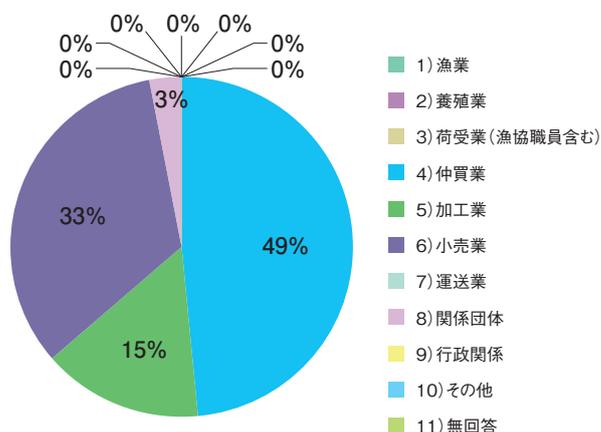
1. あなたの性別についてお答えください。



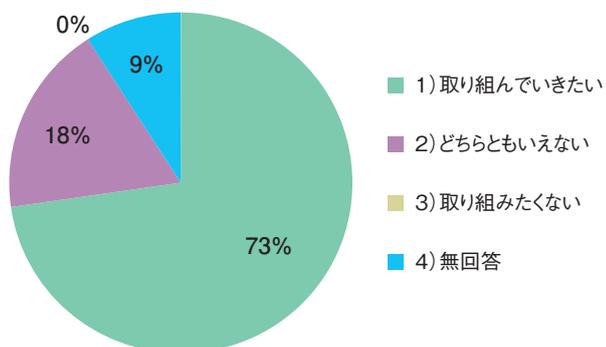
2. あなたの年代をお答えください。



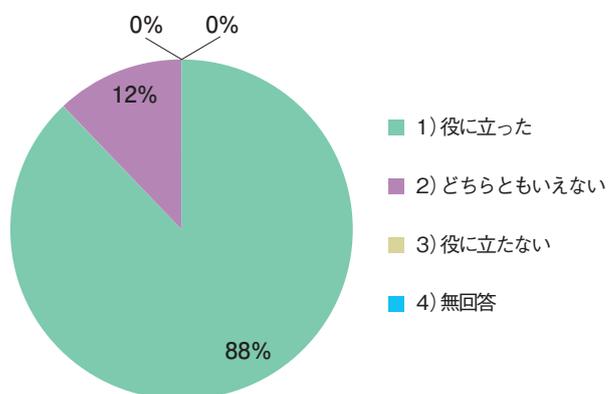
3. 業種についてお答えください。



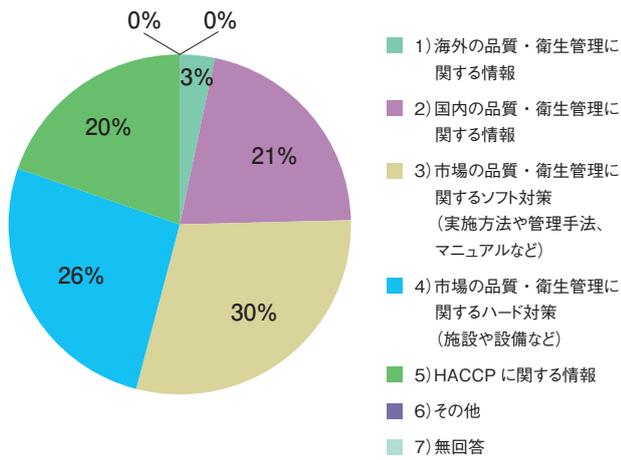
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



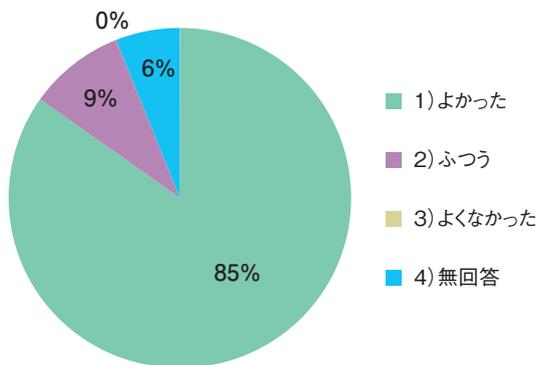
5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？



6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）



8. 今回の講習会はいかがでしたか？
①第1部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・ HACCP を取得したい。
- ・ 店の管理、従業員の意識。
- ・ スーパー内で鮮魚店をしております。店舗への商品の搬入。店内での取り扱いなど、細心の注意を払っておりますが、HACCP などの基準を参考にさらにレベルアップしたいと思います。
- ・ 品質衛生管理に取り組んでいかなければならないと思っている。組合員一人一人が取り組む意欲、必要性をどう理解してもらうのか、どうすればわかってもらえるのか、今が本当にダメなのか、どこをどう改善しないといけないのか、関係者の役割、魚を取る人、魚を並べる人、魚をセリする人、魚を買う人、それぞれの役割が全部良くなるように。
- ・ 「衛生管理に関する掲示板」のお話がありました。組合事務員として掲示物を作る立場にありますが、組合員の皆様自身が衛生管理に興味がないとどんな掲示物も見ただけありません。やはり 1 人 1 人講習を受けていただき、意識を変えていかないとダメかも。特に高齢の方は聞く耳を持っていません。
- ・ 前回、魚津漁業協同組合で講習会を受けましたが、今一 HACCP の意味がよくわからなかったが、今回少しですが理解できた。
- ・ 魚 etc. の鮮度管理、氷をたっぷり使って温度を上げない。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・ HACCP 取得するための基礎的な考えがわかった。
- ・ 小売業の立場から、産地生産者側への衛生品質管理については、多くの問題点があると思っています。生産者側のモラルの向上を期待しています。
- ・ HACCP とは、条件、義務、許可、認可、申請等最後はどうなるの。
- ・ 他の市場の画像を見せていただくと、今いる市場のダメな部分がよりクローズアップされ残念に思いました。
- ・ 産地市場も昔と随分変化しているのに驚いた。石巻、枕崎 etc.
- ・ 現状に危機感を感じた。
- ・ 義務化についてももう少し詳しく聞きたかった。
- ・ 品質・衛生をやっている所とやっていない所との差がわかりやすかった。
- ・ 今後 HACCP 対応が必要となってくるという話。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・ 市場に出る以前に沖での品質管理(氷での沖メが十分なされているか)が漁場が市場に近い場合でも重要なことではないか。
- ・ 氷見市場では、鳥の対策が必要だと思えます。また漁師・仲買の意識がまだ足りないと思えます。
- ・ 鳥の排除、市場内の禁煙。
- ・ 新湊について、温度管理、衛生管理両面について、特に改善されている点は見当たりません。以前新湊漁協で同じような講習会がありました。前後の変化は一切ありません。
- ・ 関係者の意識改革。
- ・ 船着場もそうですが、漁協のトイレや敷地内のゴミ箱においても一般の方が簡単に出入りできるつくりになっています。衛生管理の第一歩にもなっていません。
- ・ 生産者にはまだまだ昔の体質が色濃く、同時平行的に進めるべき。
- ・ 産地表示が細分化しすぎると思う。
- ・ 使用する人の意識変化。品質改善が価格向上につながる。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・もう少し時間が欲しかった。
- ・主催者の関係で時間が短い。長い時間での講習を聞いてみたい。
- ・わかりやすい講習会ありがとうございました。私達は市場開設者ではないので、何もできないのが残念です。市場開設者こそ意識を変えて欲しいです。
- ・大変わかりやすく説明をされました。
- ・市場内における喫煙等がなかなか改善できません。何かよい方法がありますか。

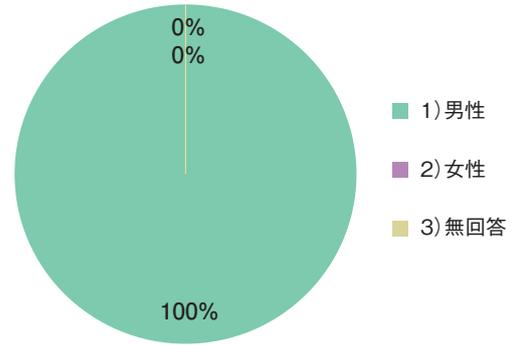
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	枕崎市水産センター 会議室
	所在地	鹿児島県 枕崎市松之尾町 64 番地
2.実施日		平成 29 年 7 月 29 日
3.講習	講師	宮野鼻 洋一 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕
		山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 登録専門家
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	<p>1. HACCP 義務化の動向について</p> <p>2. 水産物の「鮮度」と「品質」</p> <p>3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度と衛生管理マニュアルの対応</p> <p>4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の更新に向けて</p> <p>5. 全国の衛生管理対応型市場の最新事例紹介</p> <p>6. 枕崎漁港が目指す衛生管理対応型市場のあり方検討（意見交換）</p> <p>質疑応答</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4.参加者数		約 52 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 枕崎市漁業協同組合
		
		枕崎漁港高度衛生管理型荷さばき所
		講習会の様子

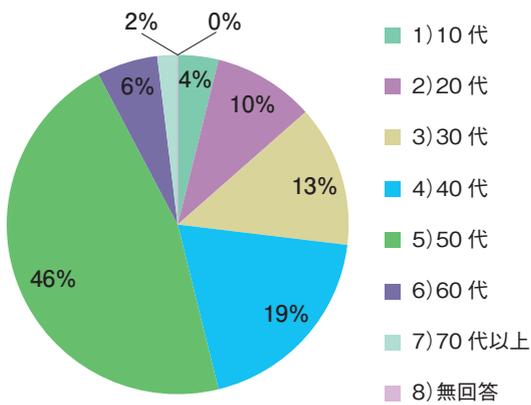


枕崎漁港

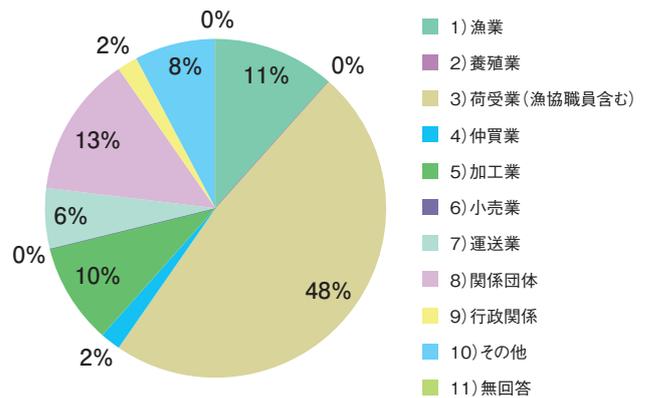
1. あなたの性別についてお答えください。



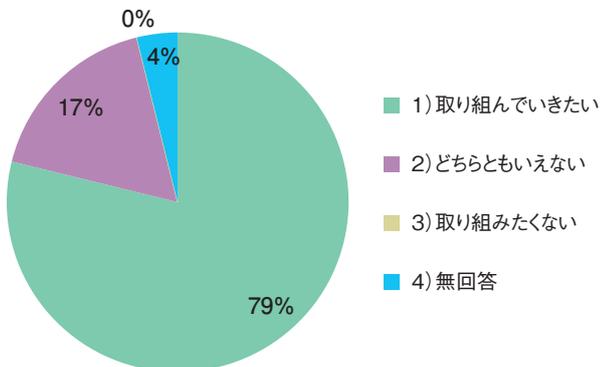
2. あなたの年代をお答えください。



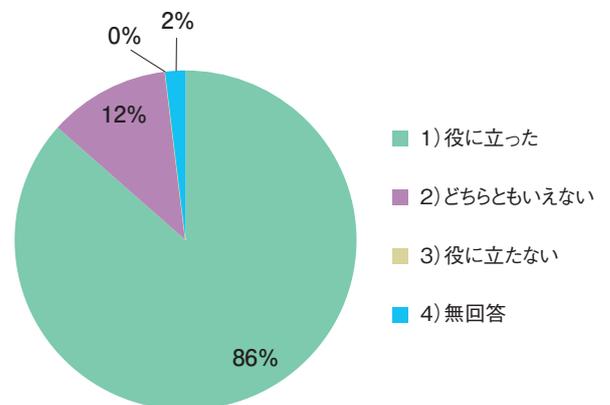
3. 業種についてお答えください。



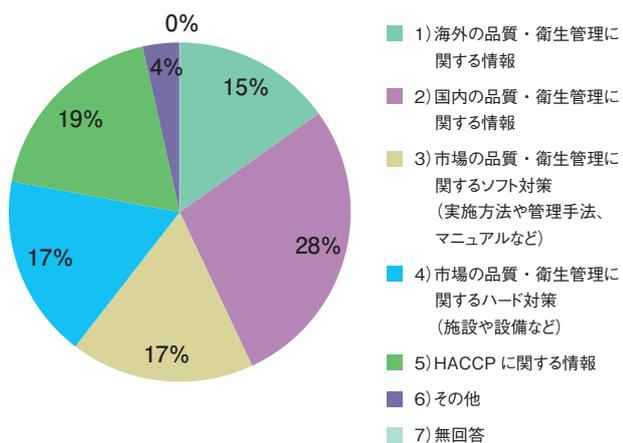
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

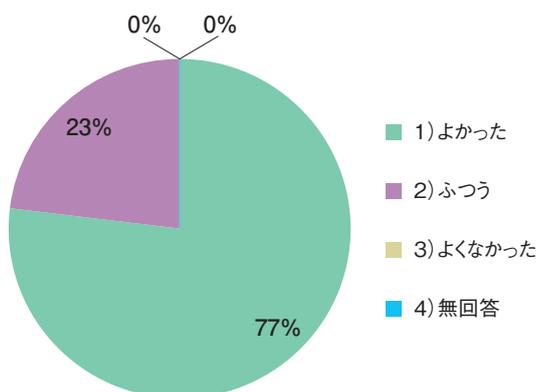


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

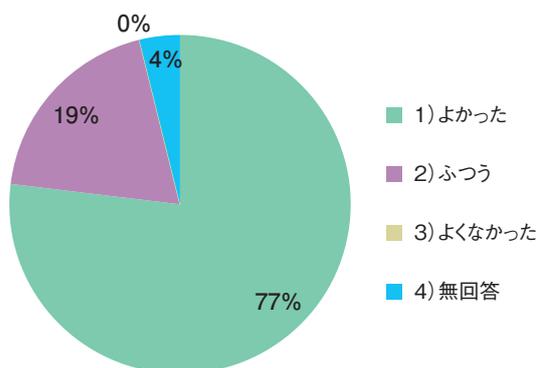


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・ 冷蔵庫保管業

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・ 仕事柄、直接現場に立ち入る立場にないが、側面から衛生管理に協力していきたい。
- ・ 現在、取り組み中である。
- ・ 品質・衛生管理で作業を中断する時や人の出入りが無い時にはシャッターの戸締りや小党などを徹底している。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・ 品質・衛生管理の重要性は理解出来ますが、売買に直接タッチしていないので不明なところもあります。
- ・ HACCP 義務化の動向。
- ・ 取り組み中です。
- ・ 市場関係者として品質維持管理が重要と感じた。
- ・ 人の入場を許可するシステムを導入している施設もあることが印象に残った。
- ・ いろんな市場が見れて良かった。
- ・ 最新の情報(ハード・ソフト面)。
- ・ 現場にてタブレット等 IT を使った入札(従来作業の迅速化)。
- ・ 魚の臭いについて。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・ HACCP 支援事業の情報収集。
- ・ 農産、畜産物、食品等の小売店に関する情報。
- ・ PCHF について HACCP 認証後の魚価推移。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・ 作業場の温度設定がなかなか出来ていないのでは？今の時期、作業をする人は、暑すぎて、実際、熱中症で気分を悪くした人がいた。
- ・ 直接生食の機会がない近海物売場の衛生管理を急ぐべきだろうと考えます。
- ・ 市場の作業に従事する作業員で HACCP の共有化を図る事が大切である。
- ・ 関係各位が同じ方向を目指し、運用して行く事が必須だと思う。
- ・ 臨時作業員の意識改革も重要。
- ・ 衛生管理場を使用する上で、フォークリフトや施設、作業備品をもっと丁寧に使用することを意識しようと思う。
- ・ 水はけが悪い。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 三人の講師の熱心さは十分伝わりましたが、知識不足により、内容をよく理解できなかった。
- ・ モチベーション維持の向上が確認できた。
- ・ 今後、作業に取り組む時には、より高い意識や考え方を持って作業に取り組むように心がけようと思った。

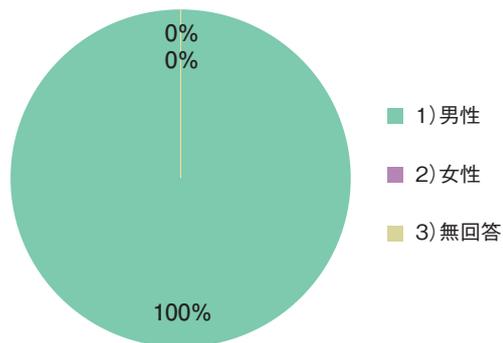
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	久慈町漁業協同組合 会議室
	所在地	茨城県日立市久慈町 1-1-2
2.実施日		平成 29 年 8 月 4 日
3.講習	講師	宮野 鼻 洋一 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 産地市場の衛生管理対策 2. HACCP 義務化の動向 3. 全国の衛生管理対応型市場の取組事例 4. 久慈浜地区の衛生管理のあり方について 質疑応答 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数		約 20 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 久慈町漁業協同組合
	協力	茨城県水産試験場
		
久慈町漁業協同組合		講習会の様子

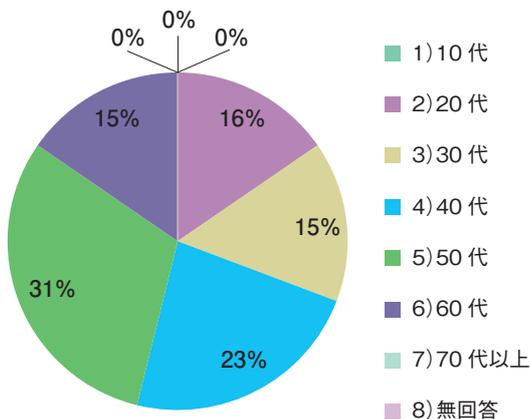


久慈町漁業協同組合

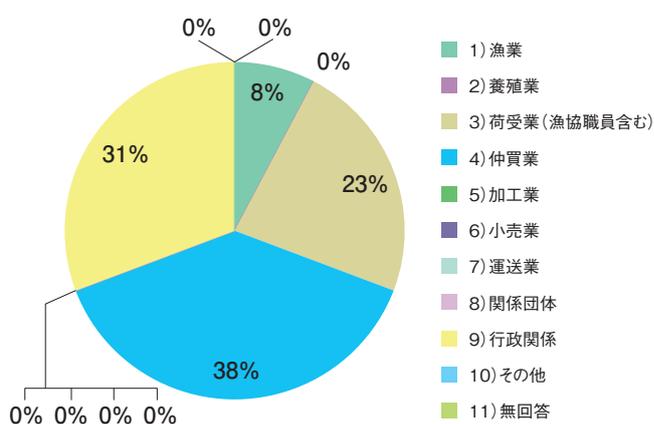
1. あなたの性別についてお答えください。



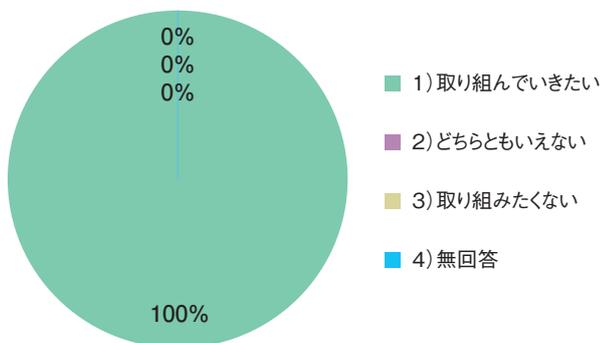
2. あなたの年代をお答えください。



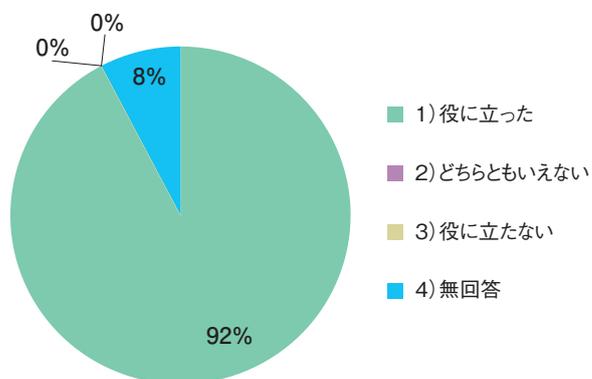
3. 業種についてお答えください。



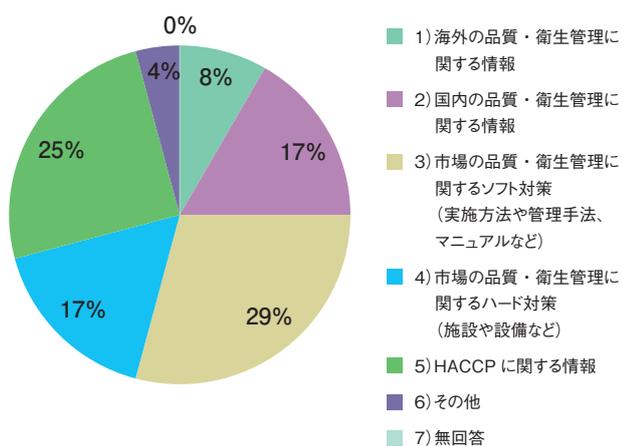
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

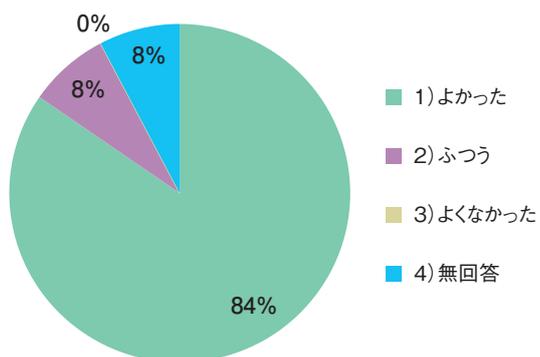


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

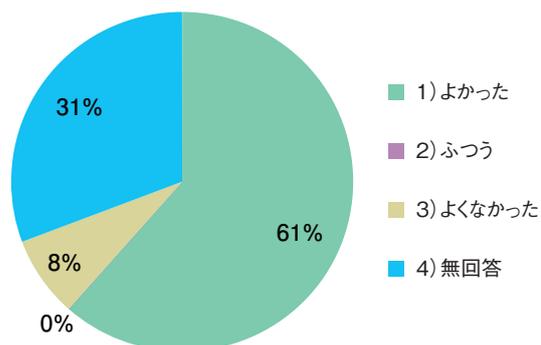


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・県としては産地魚市場の実情を踏まえ、実効性のある衛生管理マニュアルのさくていを目標としている。関係者の意識を醸成させた上で、自ら衛生管理体制に取り組めるよう支援していきたい。
- ・取り組んでいくことには大変意味があると思うが、時間をかけていかないと、急な変化にはついていけないと思う。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・HACCP義務化を控え、行政としても対策の必要があると感じた。
- ・サーモグラフィーとシャーベット氷。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

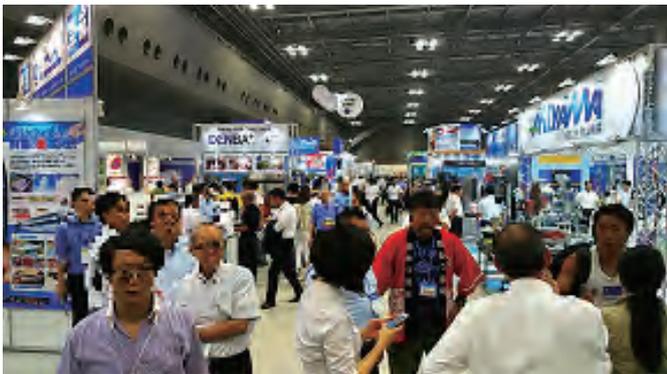
- ・お金をかけなくてもできるソフト面の対策については、積極的に各浜に広めていくべきと考える。
- ・関係者の意識向上、醸成には、繰り返して必要性を示していくことが重要。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・なし

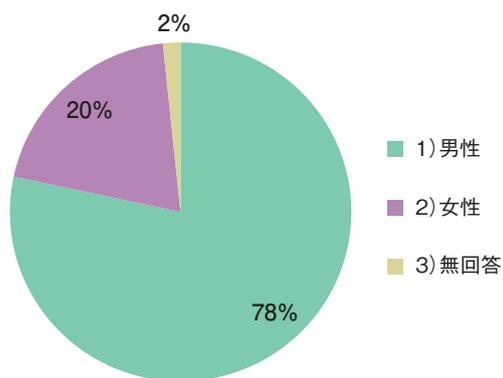
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	東京ビックサイト 東5・6ホール B会場
	所在地	東京都江東区有明3-1-1
2.実施日	平成29年8月24日	
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 大友 俊一 株式会社 SJC 取締役
	内容	1. 産地市場の品質・衛生管理 2. 産地市場のIT化最前線！ 質疑応答 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数	83名	
5.実施体制	主催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕
		
シーフードショー東京		講習会の様子

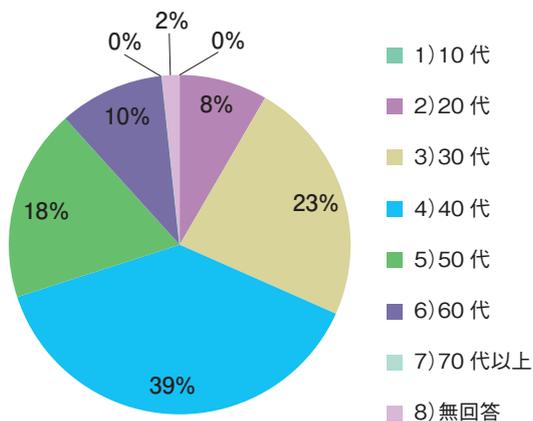


シーフードショー東京

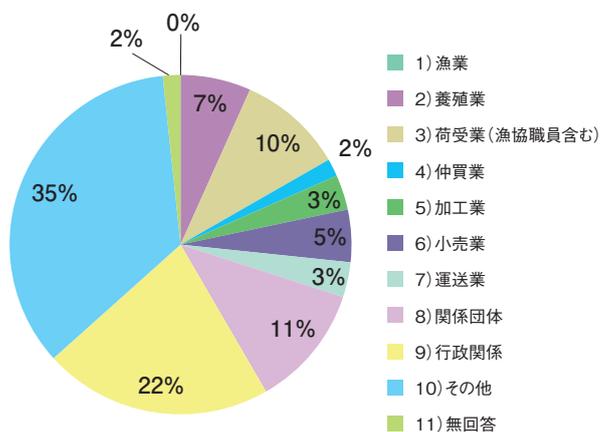
1. あなたの性別についてお答えください。



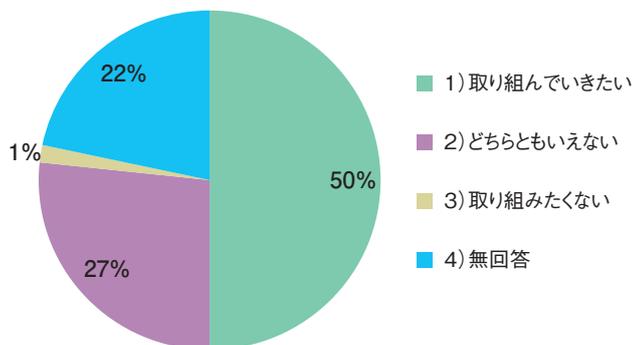
2. あなたの年代をお答えください。



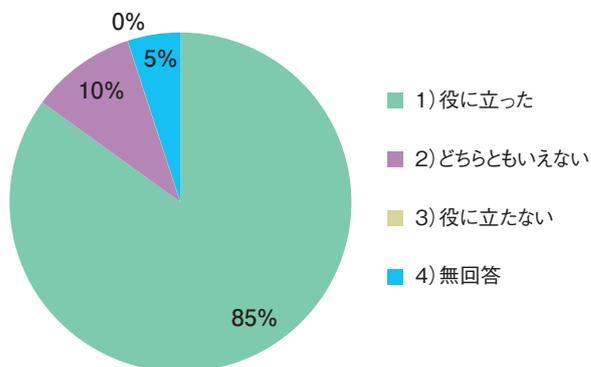
3. 業種についてお答えください。



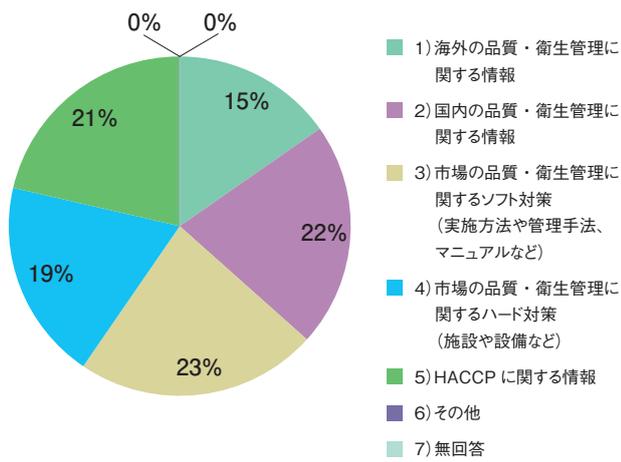
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

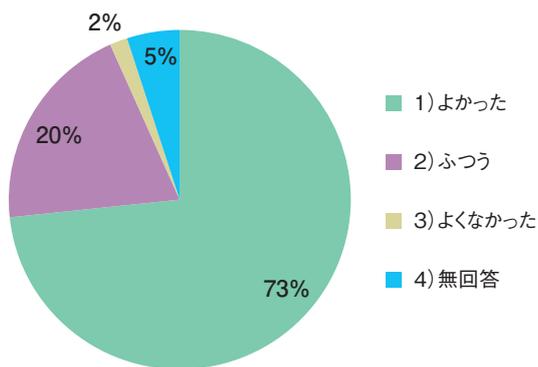


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

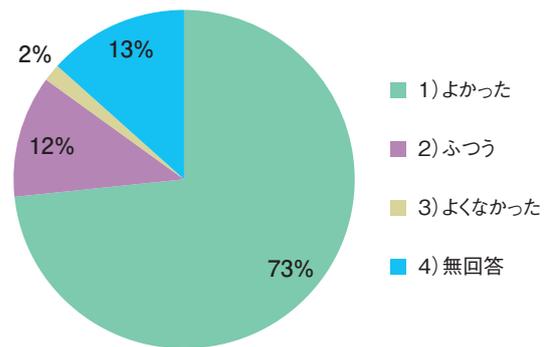


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・コンサルティング
- ・船用機器製造業
- ・製造業
- ・卸売業
- ・ガス(液体窒素)製造業
- ・IT関係
- ・印刷業
- ・検査関係

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・取組めるポジションにいない(コンサルティング業務のため)。
- ・小売なのでどちらとも言えない。
- ・品質管理+流通管理+衛生管理を一体として取り組んでいきたい。
- ・場内トレースのお話があり、大変参考になりました。その先の流通・輸出に向けたトレーサビリティ研究を行いたいと考えています。
- ・出荷等の自動入力。
- ・ITが進めば将来仲買いは実際に魚を見ず、カメラによる視認で入札を行う事は可能になっていくのか。
- ・衛生管理。
- ・テキストの件ありがとうございます。今後ともよろしく申し上げます。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・適応する場面が想定とは異なっていたので活用できない。但し、技術は適用できる場面があるかもしれない。
- ・ログデータ。
- ・タブレットの利用。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・品質管理の具体的な手法。
- ・産地から消費者までのトレーサビリティ確保に関する情報。
- ・ソフト面の改善。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・産地、国の違いによるレベル差をどこで埋めるのか。
- ・築地・福岡ともに遅れている。プレイヤーの認識が弱い。
- ・衛生管理の点からの市場は今後重要である。
- ・生産者、市場関係者への教育。
- ・導入するにあたり、補助金申請はあるのか？閉鎖型市場のランニングコストは漁協の負担にならないですか？
- ・従業員の意識改革。
- ・島根はまだありすぎる。
- ・最低限、一般衛生管理は必要。
- ・選別作業の自動化(旋網漁業で水揚げする大量の魚の正確で効率的な自動選別)。
- ・現場の意識向上。
- ・漁港間の情報の共有化。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・時間が短い。
- ・実際の最新事例を元にお話が聞け、参考になりました。高齢化の進む水産業の中でタブレットの運用が進んでいる点に驚いた。
- ・もう少し時間をとって、実際の写真・動画があればよりよかったですと思います。
- ・従来の産地市場における問題意識から、具体的な現場での実践状況、今後の展開まで、非常に分かりやすくご説明いただき、大変勉強になりました。
- ・勉強になりました。ありがとうございました。
- ・時間が短くて、もう少し詳しく知りたい。
- ・水揚げ情報を各港で共有できるといいのではないかと考えます。
- ・本日はありがとうございました。
- ・資料をもらえたので分かりやすかった。
- ・時間が短かった。特に第1部。第2部は資料を配布して欲しかった(スライド)。

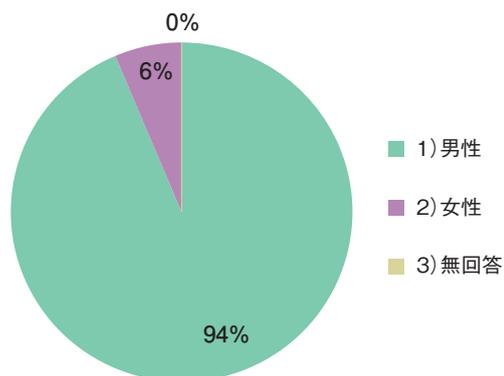
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	但馬漁業協同組合 会議室
	所在地	兵庫県美方郡香美町香住区若松 747
2.実施日	平成 29 年 8 月 28 日	
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 技師補
	内容	1. HACCP 認定加速化支援事業の紹介 2. 漁船における衛生管理の考え方 3. 水産物の食中毒事例 4. HACCP 義務化について 5. 全国の衛生管理対応型市場の取組事例 6. 演習（品質・衛生管理の取組み自己チェック） 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数	71 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 浜坂漁業協同組合、但馬漁業協同組合、兵庫県但馬水産事務所
	後援	兵庫県
		
但馬漁業協同組合 卸売市場		講習会の様子

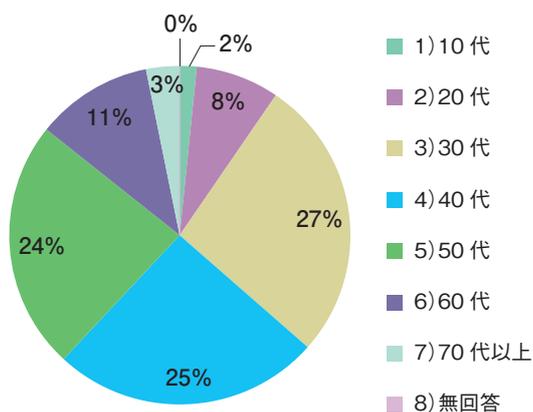


但馬漁業協同組合卸売市場

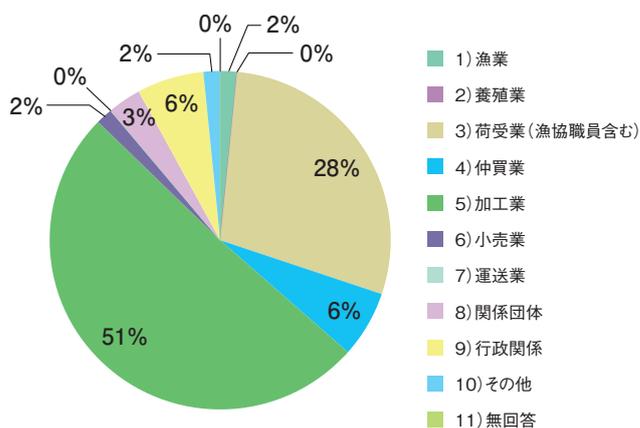
1. あなたの性別についてお答えください。



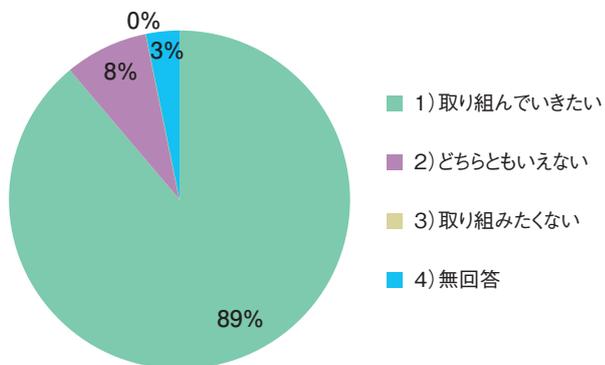
2. あなたの年代をお答えください。



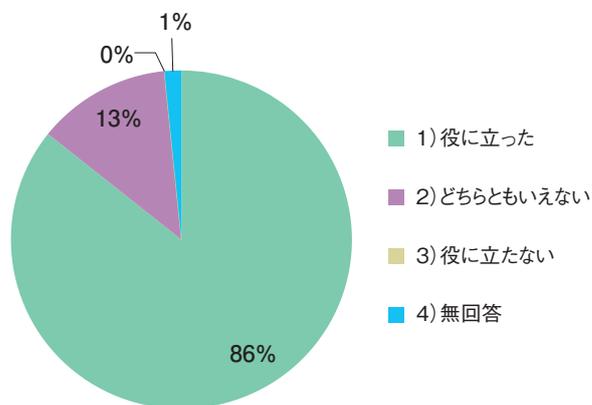
3. 業種についてお答えください。



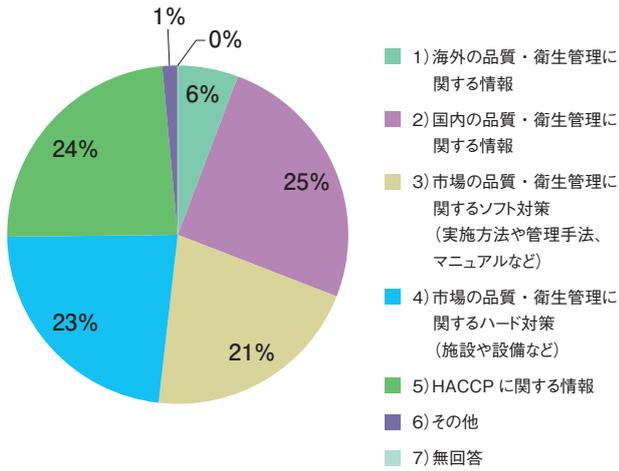
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

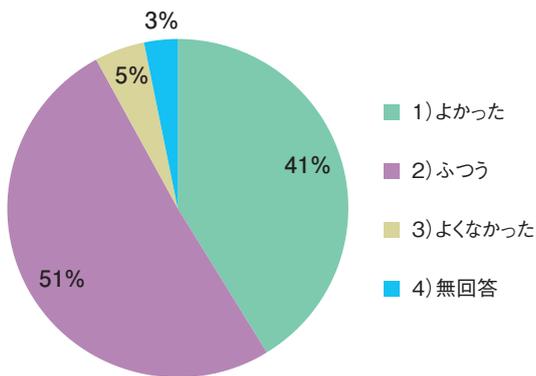


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

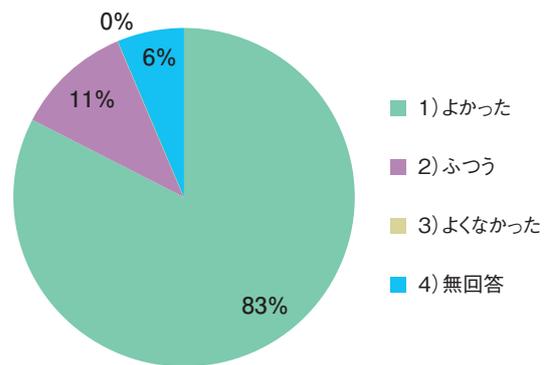


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・卸売

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・まずは経費の必要ないものは向かっていきたい。多額の費用を有する物については、先を見据えていきたい。
- ・セリ場での禁煙の徹底。
- ・取組む必要はあるが、現実問題としては厳しいと思う。
- ・まだまだ漁業者・加工業者との温度差が感じられる。
- ・水産加工業者として衛生管理に重複するところがあるので、市場でもできることならした方が良いと思いました。市場内でのタバコはよく見られ、禁煙は当然だと感じる。
- ・殺菌・消毒の強化をしていきたい。
- ・電解水。
- ・市場内での喫煙、飲食の禁止を徹底したい。
- ・禁煙、飲食。
- ・滅菌海水の導入等。
- ・少しでもいい魚のまま出荷できるように。
- ・HACCP 認定を受けたいが、加工工場が老朽化し、難しいと思っていた。まずは一般的衛生管理の徹底をしようと思います。
- ・市場努力で鮮度落ち、異物混入が初期の段階で防げるのであれば、品質衛生管理を取り入れてほしい。加工業では数年前より実施しているので、製品の善悪は原料で変わるので、努力して欲しい。
- ・加工業者なので仕入れ先の衛生管理が気になっていた。漁業者、セリ場、産地市場の体制改善が出来てないと私たちの意識も上がらないと改めて感じた。
- ・加工業なのであまり役にたたなかった。
- ・産地市場の関係者全員が意識を高めて取組む必要がある。温度管理の徹底を行いたい。
- ・加工業者なので、産地市場も取組んでほしい。
- ・できる事から取組んでいきたい。
- ・組合員へ周知する。
- ・出来ることからやっていきたい。
- ・全ては無理だが、早速できる事には取組みたい。
- ・取組んでいかざるをえない。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・明日からやって行ける事が有る事を改めて認識した。
- ・魚の衛生管理の取り組み。
- ・自分の考えが甘いことがよくわかった。
- ・テキストに載っていないものはプリントアウトしてほしかった。
- ・温度データや各地の市場は興味深かった。
- ・HACCP の義務化。
- ・他の市場の衛生管理、取り組みでいろんな施設がある事。
- ・知らない事が知れてよかった。
- ・HACCP、衛生管理、市場の状況(他県)。
- ・もっと具体的な衛生指導が知りたい。
- ・サーモグラフィーなどで温度管理している漁港は印象に残った。
- ・加工業で、安心安全、清潔は当然の取りくみである。HACCP はハードルが高いが、当たり前の工夫をしていきたい。

- ・岡野氏の「消費者目線」の考え方は社内でも取り入れたい。意識付けの参考になりました。
- ・業種がちがう。
- ・全国各地の市場の取組みが参考になった。
- ・加工業者なのであまり関係なかった。
- ・HACCP を考える際、自社(メーカー)内だけでなく、生産者、仲卸の衛生管理状況もチェックが必要ではないかと思いました。
- ・詳細を知りたい。聞きたかった。今後も進めてほしい。
- ・衛生管理、鮮度保持。
- ・衛生管理のできている港とそうでない港とすごい差ができており、但馬の各港もできるところからやっつけていかないとけないと思いました。
- ・衛生管理について、他漁協の取組みを見習うべき。
- ・内容は市場向けだったが、加工業者の私にもすぐに取組める事はあったので役立てたいと思う。
- ・基準 A と B のラインは？
- ・ハセップ義務化は時間の問題。衛生管理は義務化がなくても実施するべき。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・基準 B でも記録が必要なのか(物、ペーパー)。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・市場全体の区画の差別化(車、リフト、一般人、漁業者)。
- ・魚の鮮度管理の徹底(特に定置)。木箱の使用禁止。仲買人のマナー向上。ゴミの出ないセリの方法。
- ・但馬漁協では、全てにおいて改善する必要があると思う。タイミングと行動と予算があれば実施できると思いたい。漁業者の改善については、ハードルが高いと思う。
- ・衛生管理にはできるだけ費用をかけたくないきらいがある。国か県からの助成等できないのか？例えばハード対策について。
- ・荷捌所の改善。
- ・衛生管理を徹底していきたいが、施設等が古く費用が多くかかる。簡単にできることから始めたい。
- ・鳥獣対策。
- ・漁業者と組合職員の協力の元で、衛生管理の強化。
- ・市場内での飲食、ゴミ等なくす事。
- ・市場内での仲買人のマナー。
- ・できるできないは別として、全て改善すべき箇所は多々ある。
- ・できる事から改善していきます。
- ・香住、柴山漁協は魚箱は木箱である。大型底曳船は3～5日航海で、最初にとった魚、最後にとった魚が区別されて無い(柴山港)。柴山港はまだ禁煙になっていない。
- ・スタッフ全体の意識。
- ・衛生区画を増やしていく。
- ・漁師、漁協、仲買業者、それぞれが同じ意識で取り組まないといけないと感じた。今の現状はバラバラだと思います。
- ・海水の取りあつかいのやり方、氷を上手に使うなど、品質にこだわって欲しい。
- ・まず人の管理であると感じた。すべて人の意識でしかなく、社内での講習が必要かと思う。それから取組みたいです。
- ・タバコの混入が問題になった事があったので、タバコのルールが必要(漁船も)。
- ・タバコや缶などの異物混入を防ぐ。
- ・講習の中でもありましたが、「タバコ」「ジュース」等の小さなきっかけ、小さな約束事1つでも大きな流れの元となると思いました。前提として「なぜダメなのか」を本気で考える。
- ・タバコ(市場)。
- ・漁協がどこまで本気でやれるかだと思います。
- ・土間置きせず、少し高いパレット上に青シートを置く。

- ・魚をどれだけ低温で保管できるか。
- ・市場(建物)の休日、夜間の管理。
- ・ブルーシートの上にカニを置いていますが、その上には絶対にのってはいけないことを徹底しなければならないと思いました。
- ・セリの時に箱に乗らない様にするためには箱の置き方等の検討。又、岩ガキの菌検査がされていない(浜坂漁協)。生食できない。
- ・市場、市場関係者には衛生管理の徹底をして欲しい(他の市場の取組みに関心した)。
- ・町内特産物のブランド化のため、品質向上、衛生管理の徹底を一丸となって取り組む仕組みづくり支援。
- ・まずはソフト面、関係者の意識を変えることが大事。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・小生は第一種衛生管理者 QC2 級を取得しています。QMC や ISO 取得にも取組んだ経験もあり、漁業界での必要性も感じています。しかしながら、ハード面への着手は非常にコストがかかります。漁協単独では無理があり、助成金、補助金が必要です。何かありますか？
- ・時間の関係があったと思うが、少し進行が早すぎた。漁業者の参加もあっても良かったと思う。
- ・岡野部長代理は早口であるのに関わらず、声質が良いのか非常に聞き取り易かったです。
- ・耳の痛い話がありました。少しでも改善していきます。大変おもしろかったです。
- ・岡野さんの話はわかりやすく良かったです。
- ・次回機会があれば御願いたい。
- ・今後このような講習会があれば積極的に参加したい。
- ・勉強になりました。
- ・メーカー、業者向けではないが参考にはなりました。
- ・加工業者向けの HACCP 講習が聞きたかった。
- ・加工業者に関してのことについて説明が少なかったのもう少し業者の事を聞きたかった。
- ・水産加工業者向けの講習会を御願いたします。
- ・非常に分かりやすい。
- ・ありがとうございました。
- ・水産加工工場向けの講習会を開催して欲しいです。
- ・月曜日は参加しにくいです。
- ・少し話が聞きづらかったです。
- ・生産者、仲買人、その他、それぞれが互いに意識しないと出来ない部分もあるが、衛生管理は自社だけでなく、自分の前後の業者の協力や努力も必要となる部分。
- ・香住での当日資料があるのは良かった。
- ・もう少し自信を持って発表すると良い。海の仕事人はズバッと言いきる方を好むので。
- ・日本のいろいろな市場の衛生管理が分かってすごくよかったです。
- ・HACCP の説明が分かりにくかった。
- ・講習を受けたものだけが気をつけても改善にならないので、関わるすべての人達に伝えていく事が大切かと思いました。
- ・品質・衛生管理について興味があるので、聞いていて新しい取り組みが出来れば良いと思う。浜坂漁協の指導が必要だと思う。
- ・HACCP の義務化は良い事だが、現実的な所で設備投資等コストが少なくすむ様な事であって欲しい。
- ・他港の悪い事例の紹介はとても良かった。今回の様に気付く機会は必要。
- ・定期的に講習会を開催していただきたい。

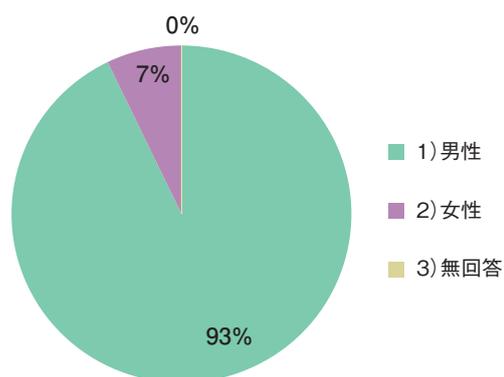
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	磯崎漁業協同組合 会議室
	所在地	茨城県ひたちなか市磯崎町 4643
2.実施日		平成 29 年 8 月 31 日
3.講習	講師	宮野鼻 洋一 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕
		齋藤 利江 氏 一般社団法人 日本水産会 国際・輸出促進部 品質管理課 課長
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	<ol style="list-style-type: none"> 1. 産地の品質・衛生管理対策 2. HACCP 義務化の動向 3. 対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録の基礎知識 4. 産地市場の HACCP と一般的衛生管理 5. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例 6. 【意見交換会】「磯崎漁業協同組合の新たな取組みについて考える」アンケート調査 <p>※講習会前に現地調査を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4.参加者数		32 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 磯崎漁業協同組合 後援：茨城県、ひたちなか市
		
		磯崎漁業協同組合 荷捌き所内
		講習会の様子

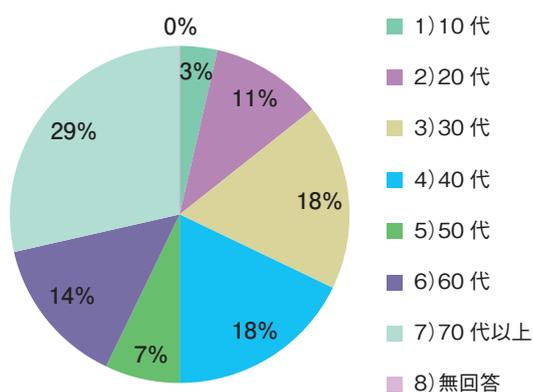


磯崎漁港

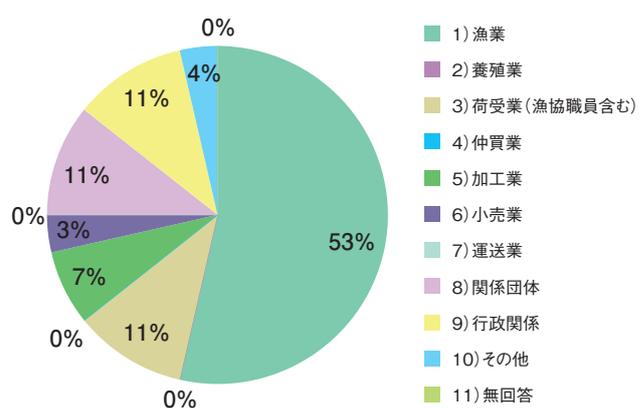
1. あなたの性別についてお答えください。



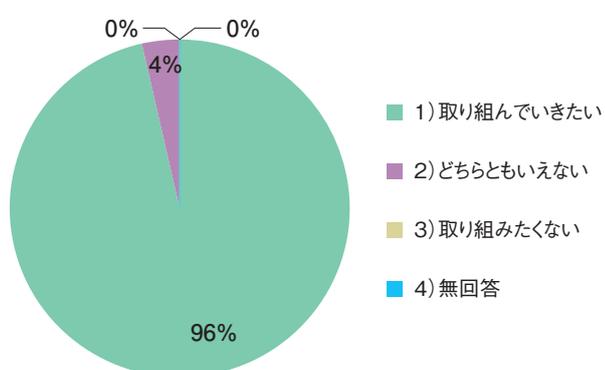
2. あなたの年代をお答えください。



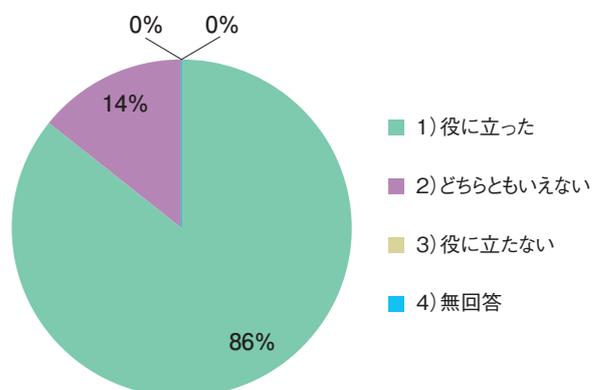
3. 業種についてお答えください。



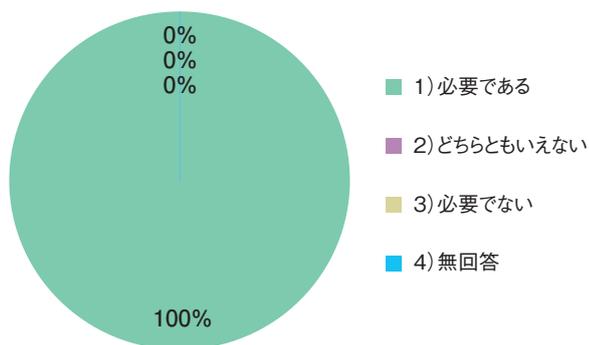
4. 講習会は役に立ちましたか？



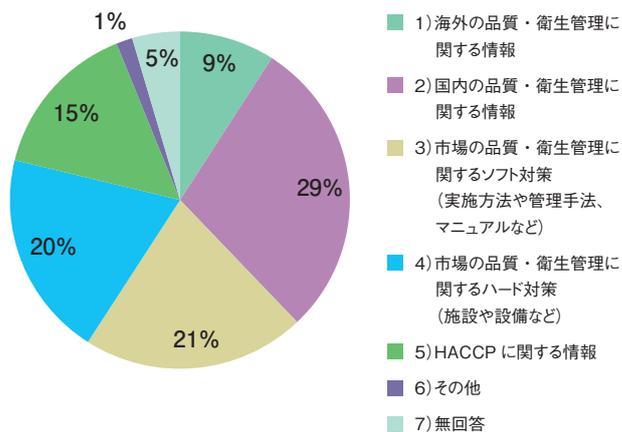
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 市場・加工場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

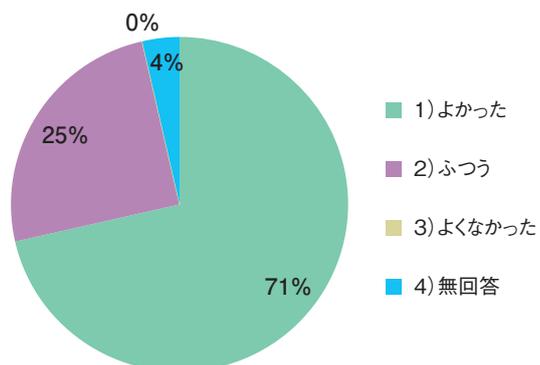


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

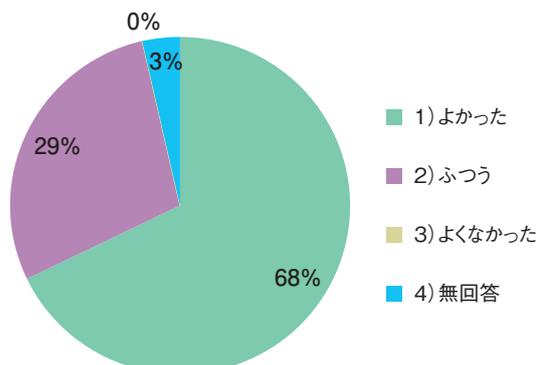


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

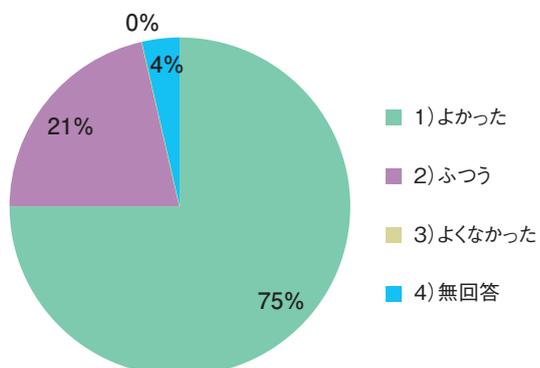
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・大学生

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・技術衛生管理基準 B、コーデックス HACCP の原則に基づく衛生管理が少しわかった気がする。
- ・優良衛生品質管理市場の認定後の継続または嫌い(将来設計)についてよく考えて生きたいと改めて思いました。
- ・加工業者の立場でも、漁協の将来は気になるところです。おもしろい話をありがとうございました。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・一般衛生管理基準緒要件へ①～⑧の要件を理解する必要があると思う。

6. 市場。加工として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・なし

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

6) その他

ご意見

- ・なし

8. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・漁協職員・漁業者・仲買人・国県市の意識向上。
- ・従業員の意識改革。
- ・関係者の意識改革。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・第一部について、できれば話にメリハリをつけてくれれば良かったと思います。
- ・第三部は解かる話でとても良かったです。只漁業者としては話が少し大きすぎてついていけるかと心配症の自分としては勉強不足だと思いました。
- ・危害要因・生物的危害・細菌増殖の3大要因が良かった。
- ・特に HACCP・海外輸出について大変勉強になりました。また機会がありましたらよろしく御願いたします。

平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	鹿児島市中央卸売市場魚類市場 関連店舗棟（2階）多目的室
	所在地	鹿児島県鹿児島市城南町 37 番地 2
2.実施日		平成 29 年 9 月 6 日
3.講習	講師	手塚 義博 氏 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 主席専門調査役
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 技師補
	内容	<p>1. HACCP 認定加速化支援事業の紹介</p> <p>2. 水産物の食中毒について</p> <p>3. 市場の品質・衛生管理対策</p> <p>4. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例</p> <p>5. フードチェーンにおける一般的衛生管理と HACCP の概要</p> <p>6. HACCP 義務化の動向</p> <p>7. 水産関係業者に求められる品質・衛生管理対策</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4.参加者数		51 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 鹿児島県水産物等輸出促進協議会
	後援	鹿児島県



鹿児島市中央卸売市場魚類市場

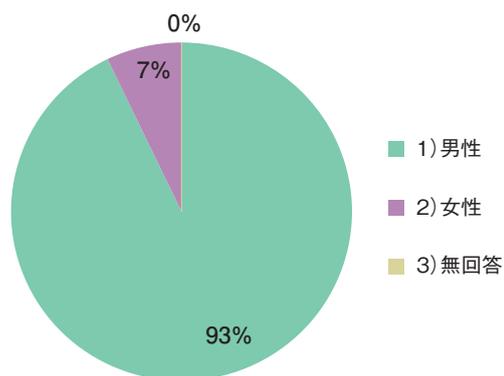


講習会の様子

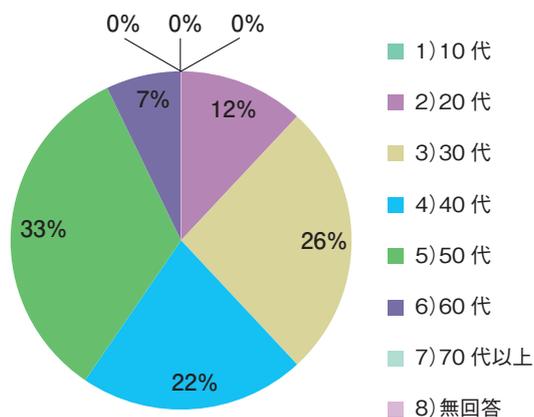


建て替え中の魚類市場

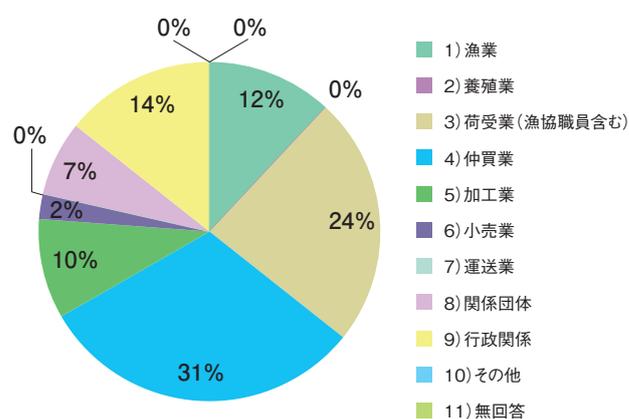
1. あなたの性別についてお答えください。



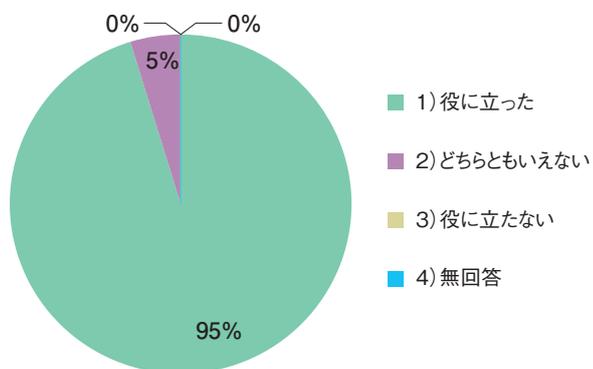
2. あなたの年代をお答えください。



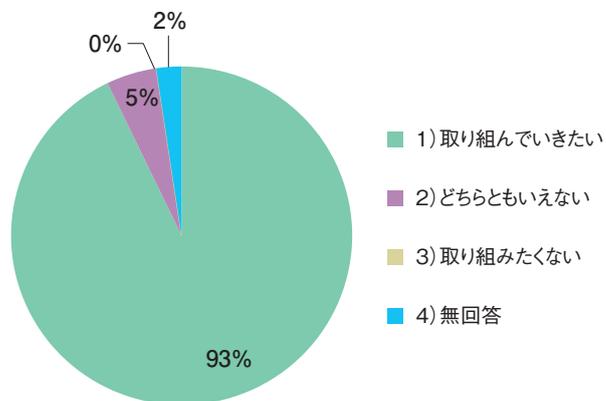
3. 業種についてお答えください。



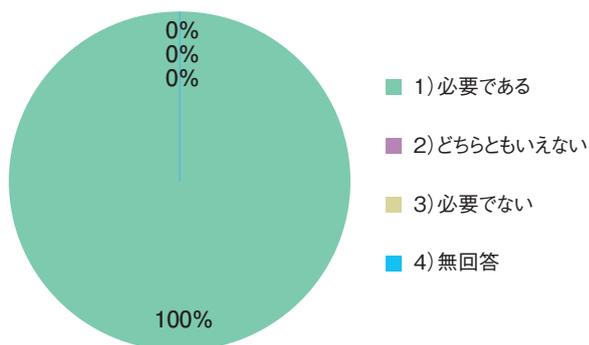
4. 講習会は役に立ちましたか？



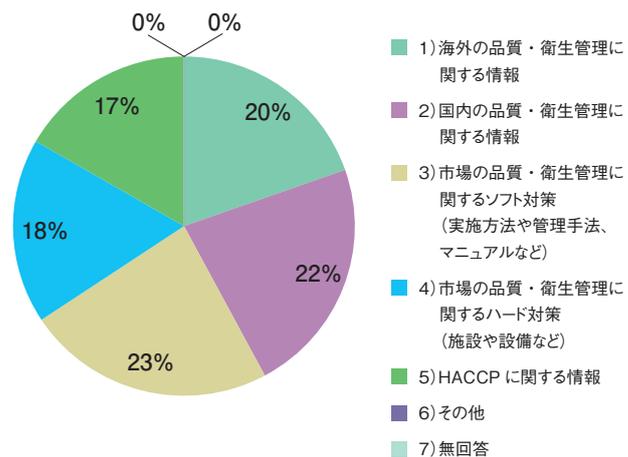
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 市場・加工場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

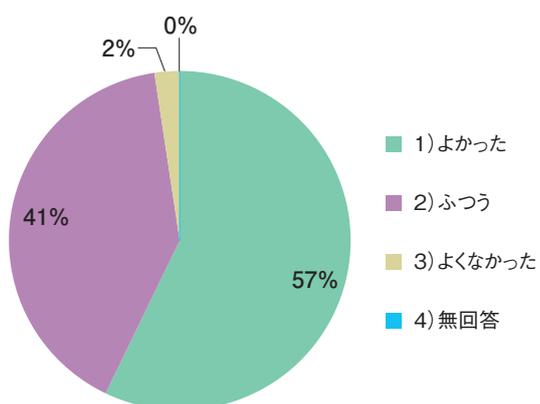


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

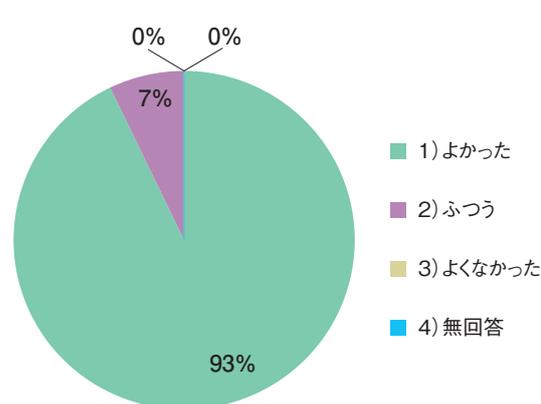


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

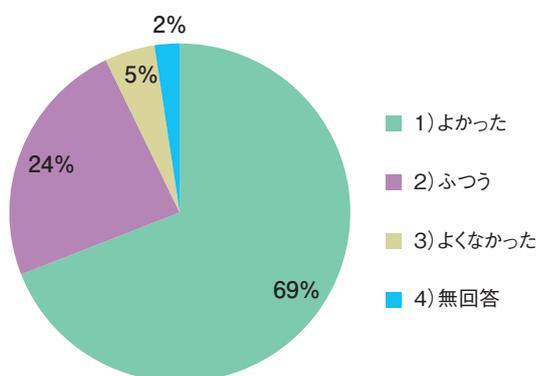
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・現在施設整備を行っているが、品質衛生管理に対する意識改革を行わなければならないなか、良いタイミングで講習が行われたので有意義だった。
- ・市場視察のなかでの改善点では、明日から早速できることもあると感じた。
- ・衛生管理や鮮度保持について意識改革につながった。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・まずは意識改革から。
- ・本市場の品質衛生管理マニュアルを策定しなければならないため、今回の講習会を参考に意欲的に取り組んでいきたい。
- ・氷をこまめに打つ。
- ・多数の人が利用するので、皆の意識改革の取り組みを痛切に感じる。
- ・できるところから取り組んでいきたい(水揚げ時や選別時)。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・消費者の目線で取組まなければならない(現在、基本的なことからできていない)。
- ・食品に関わる仕事なので当然である。
- ・将来的に市場に HACCP が義務化されると考えられるため。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・なし

ご意見

- ・鹿児島魚市場は衛生管理について遅れていると感じているので色々な情報が欲しい。

8. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ゴミ処理の課題。喫煙場所の問題。
- ・市場に携わる人の意識改革。意識改革の継続。
- ・マナー向上(喫煙、ゴミの放置等)の各人の意識付け。
- ・鳥の飛来。
- ・鮮度を保つためには魚を重ねないなどの必要があるのもっと広いスペースが必要です。
- ・衛生的な環境を整えること。消費者の方を思い作業すること。
- ・市場のゴミ、タバコをみんなに注意すべき。
- ・最先端の銚子市場、古い市場でも意識改善した室戸市場の取り組み内容を詳しく知りたい。
- ・市場で働く人の意識向上。
- ・出来る事から取り組んでゆきたい。
- ・まず、場内での禁煙を実行すべき(全面禁煙化が必要)。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・大変参考になりました。ありがとうございました。
- ・分かりやすかった。
- ・本日はありがとうございました。正直、どれだけの市場関係者の方が来ていただけるのか不安でしたが、少しは意識を持った方々がいらっやって安心しました。耳が痛い話もありましたが、是非改革を果たしたいと思います。
- ・今回の講習会をせりに関わる全ての方に見てほしいと感じた。
- ・鹿児島島の安心・安全な魚を消費者の方に届けられるよう、まだまだ努力しなければならない改善点があることに気付きました。ありがとうございました。
- ・鹿児島島の市場にあった HACCP の進め方を検討すべきである。
- ・市場の現状から、必要な改善点が分かりました。市場(流通)における HACCP についてももう少し詳しくききたかったです。

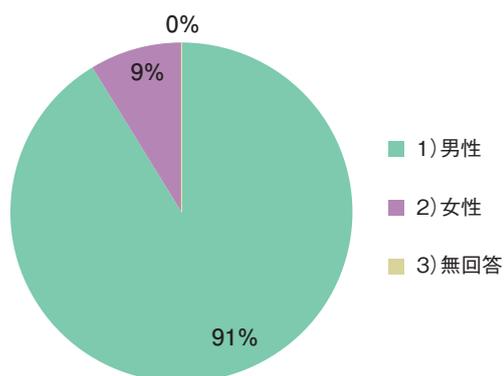
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	銚子市漁業協同組合 第一卸売市場 2F 研修室
	所在地	千葉県銚子市川口町 2-6528
2.実施日	平成 29 年 9 月 8 日	
3.講習	講師	宮野鼻 洋一 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕
		佐藤 光男 大船渡魚市場株式会社 専務取締役
		岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 部長代理 〔技術士：水産〕
内容	<p>1. HACCP 義務化の動向</p> <p>2. 優良衛生品質管理市場漁港認定基準について</p> <p>3. 大船渡魚市場における品質・衛生管理の取組み事例</p> <p>4. 全国の産地市場における品質・衛生管理の取組み事例</p> <p>5. 銚子市漁協における品質・衛生管理の取組み課題 質疑応答・意見交換 アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>	
4.参加者数	76 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 銚子市漁業協同組合
		
銚子市第 1 魚市場 荷捌き施設		講習会の様子

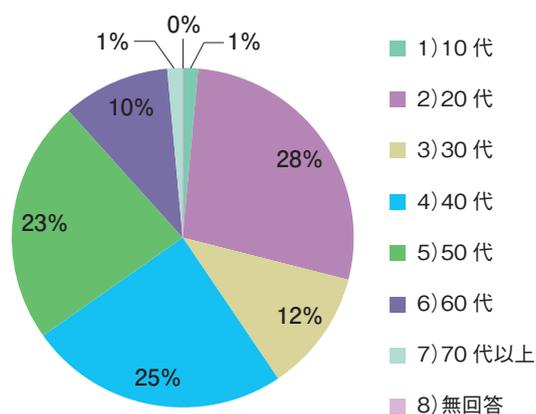


銚子第1魚市場

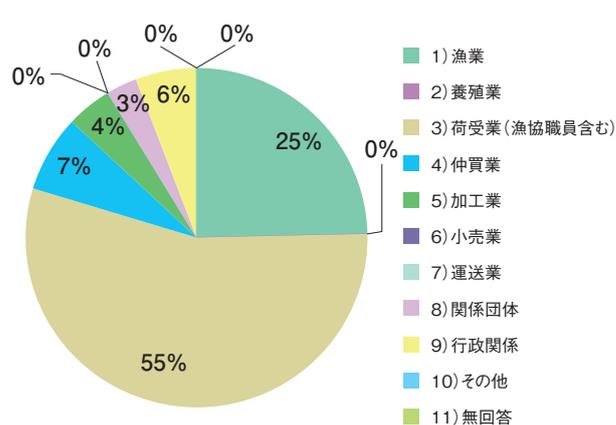
1. あなたの性別についてお答えください。



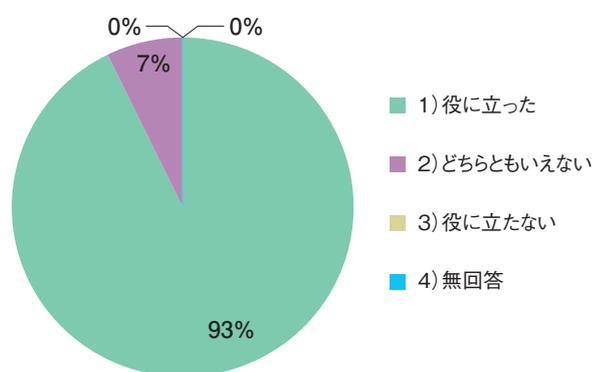
2. あなたの年代をお答えください。



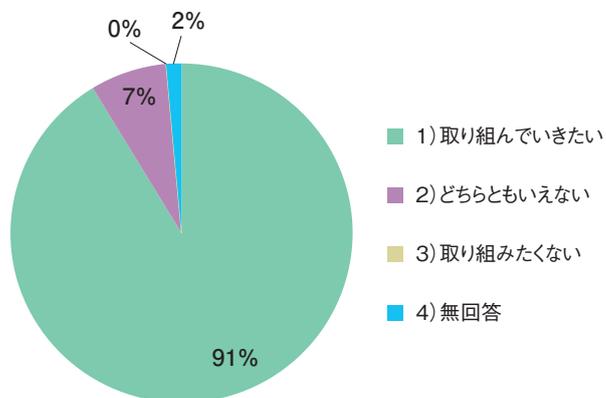
3. 業種についてお答えください。



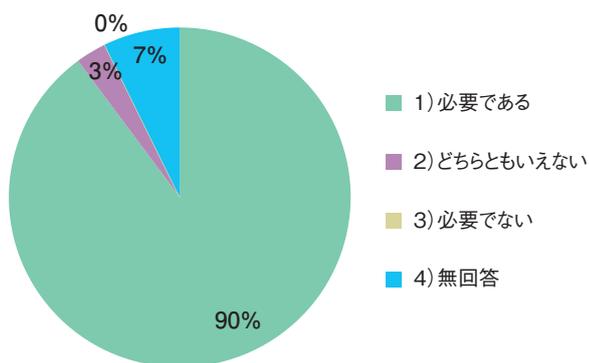
4. 講習会は役に立ちましたか？



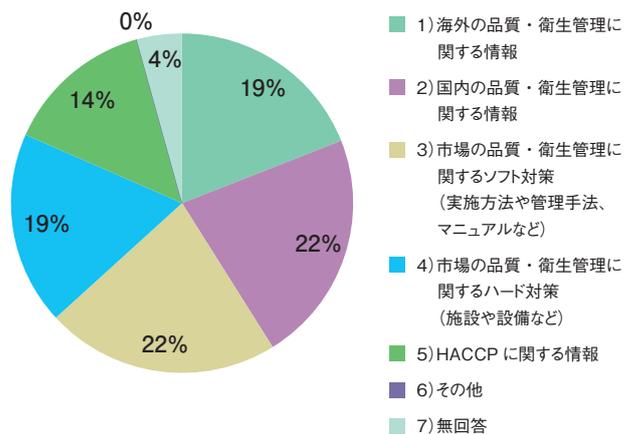
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

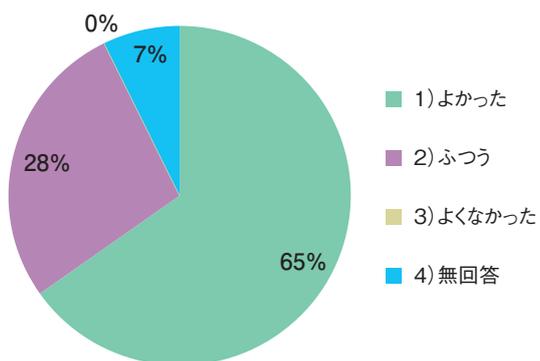


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

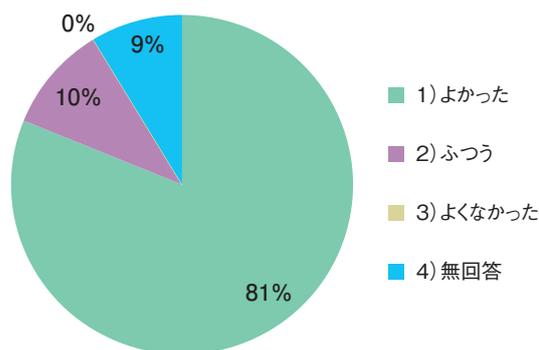


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

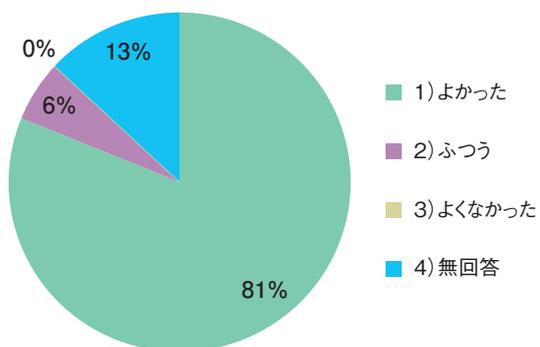
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・大学生

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・なし

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・なし

6. 市場。加工として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・海外対応のためにも必要。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

6) その他

ご意見

- ・なし

8. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・市場での品質衛生管理も大切だと思いますが、水揚げする船にも必要なのではと思いました。
- ・漁業関係者における将来は必ずしも楽観的ではない。危機感の共有が必要であると思う。
- ・鳥の害。
- ・個人が衛生管理に関心を持つ事が大切！
- ・市場内で衛生管理をがんばっても、落札して買入さんが工場へ持ち帰るとき、トラックに魚がむき出しで積んでいたら意味がないのかなと感じた。市場・買入みんなが、徹底して課題をクリアしていきたいと思いました。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・大船渡市場の佐藤専務のお話は大変参考になりました。コンパクトでもキラリと光る大船渡市場、素晴らしいです。
- ・レベル向上に役立つ。
- ・やる事いっぱい。
- ・衛生管理を徹底していくには、今の業務時間・人員では限界があるので、業務時間、または人員を増員しないと難しいと感じる。
- ・スノコ、パレットに水をまくだけで温度差が違っている事にびっくり！
- ・買入人も品質・衛生管理に同調、理解をしていかないと HACCP は難しいと思う。
- ・大船渡の市場の話は、同じ市場としてすごく興味がわきました。量も質も日本一を目指してがんばっていききたいと思いました。

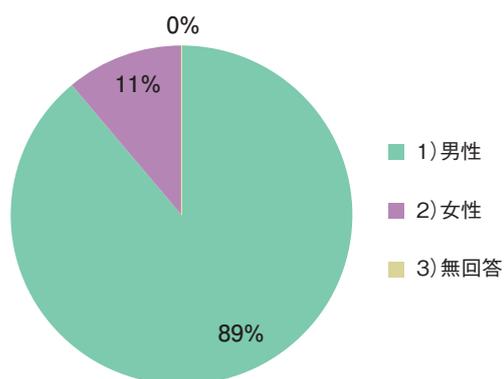
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	南三陸町地方卸売市場 会議室
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川字袖浜
2.実施日	平成 29 年 9 月 1 9 日	
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人 海洋水産システム協会 部長代理 〔技術士：水産〕 大村 浩之 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 第 1 調査研究部 次長（一級建築士） 岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕
	内容	HACCP 義務化の動向 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説 南三陸町地方卸売市場の品質・衛生管理マニュアルの解説 南三陸町地方卸売市場の改善課題（優良認定取得に向けて）など 高度衛生管理型市場の現状（全国の事例） 南三陸町地方卸売市場の有効的な運用について 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数	約 32 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 南三陸町地方卸売市場
	後援	南三陸町
		
南三陸町地方卸売市場		講習会の様子

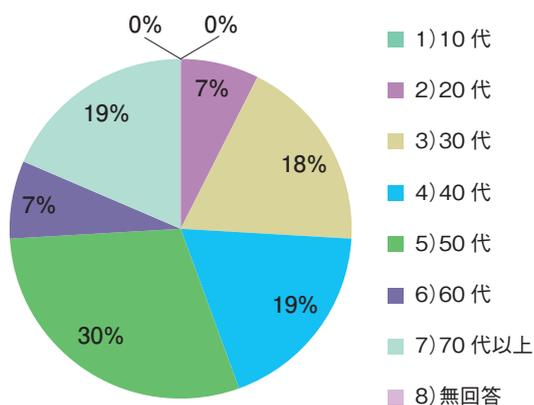


南三陸町地方卸売市場

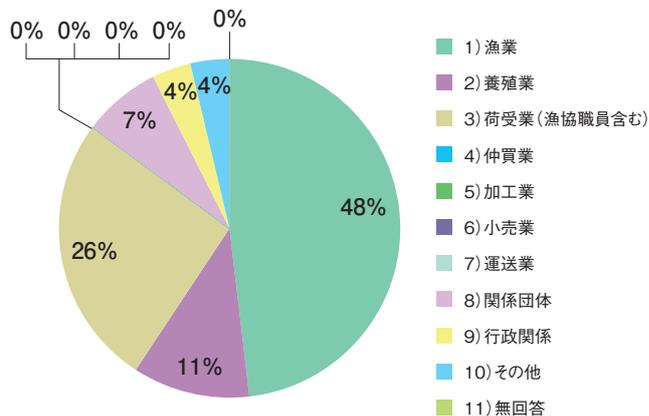
1. あなたの性別についてお答えください。



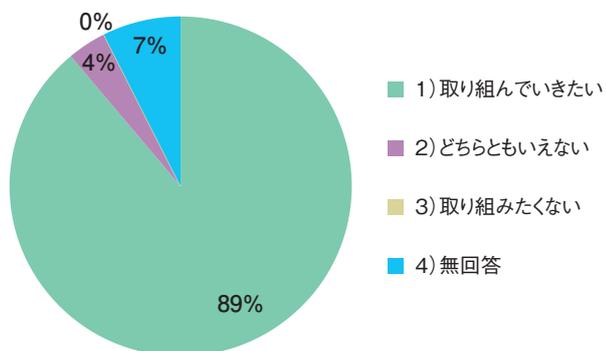
2. あなたの年代をお答えください。



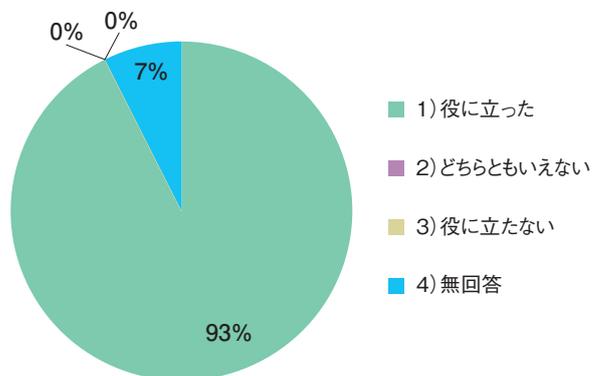
3. 業種についてお答えください。



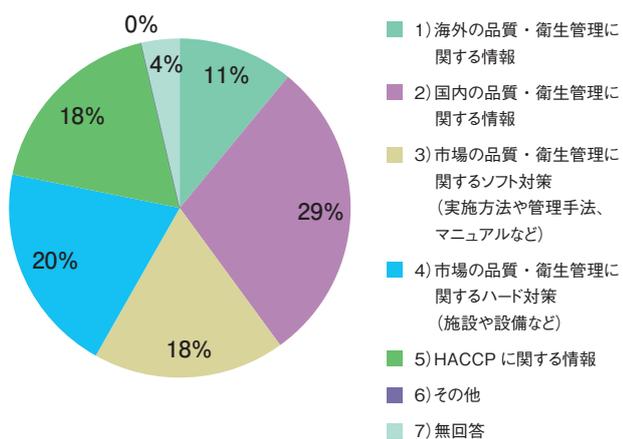
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

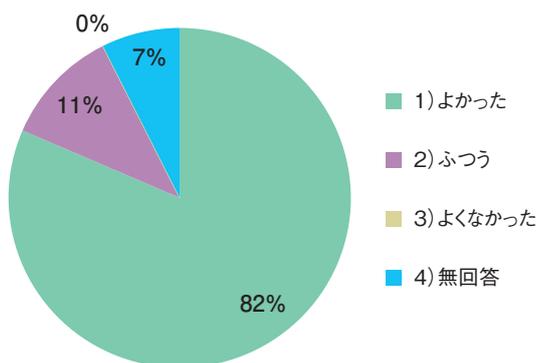


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

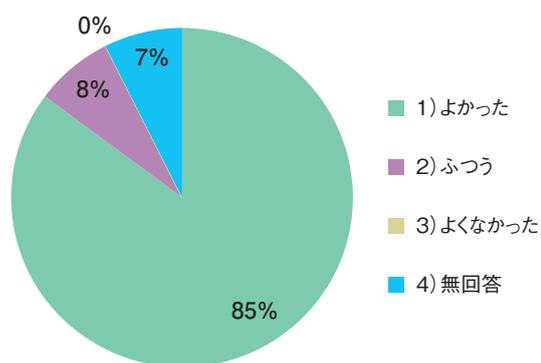


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

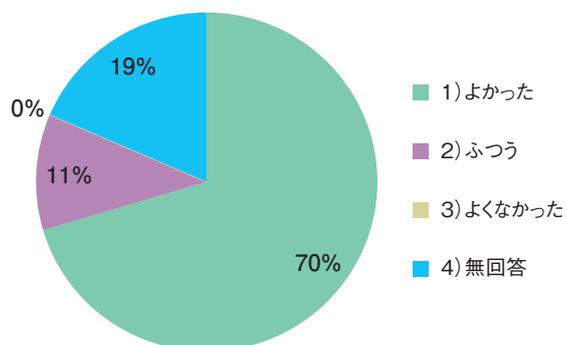
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・日ごろの衛生管理含め、生産者、仲買人さんとの協力のもと、頑張っていきたいです。
- ・生産者、荷受者で意識を統一し、いち早く認定に向けて取り組んでいきたい。
- ・1人1人気を付けて取り組むべきで心掛けが大事だと思います。設計の段階で現場の人間が意見できていれば衛生管理の点でやりやすいところがあったのではないかと思います。
- ・前回よりも確実に前へ進めていると実感できた。これからはソフト面が大きな課題になるため、運営する漁協さんと協力して進めていきたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・写真付きの説明(市場内)がとても良かった。参考になりました。
- ・岩沼浩一郎氏の話が役に立ちました。
- ・我々だけでは気付かないところの指摘など。
- ・生産者は特にどのようなことをどのように取り組めばいいのか、あいまいなところがあると思うので、続けて講習会が出来ればと思います。
- ・天気が荒れている日にはネットを開けたままで良いというのは、知らなかったので、壊れる前にわかってよかったです。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・漁業者の意識改革。
- ・市場の人だけでなく、1人1人衛生管理を徹底する。
- ・設備もですが、衛生に関する意識の改革が必要だと思います。
- ・できるだけ鮮度をおとさず、買受人に渡し、また安心して魚を食べてもらえるように心がけたい。
- ・ネットで壊れている所がある。トイレの配水がうまくいかない(個室奥にたまっている)。建物(壁・柱)にひび、壊れた部分がある。内部からのサビ等改善していただきたいです。シーズンで使用するタンク等違いがあるのできちんと片付けられる場所があると良いと思います。荒天時のチェックをいつも通りにやるのか(強風・高波・津波警報時等)。
- ・当市場のような公設民営の場合は、開設者の連携が取りづらいことが多いと思われる。少しでもスムーズな運営ができるよう、密に打合せていきたい。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・HACCP認定は、志津川市場の所有者の志津川町が取得するのか？管理使用者の志津川支所が取得するのか？その経費はどちらが、誰が負担するのか？
- ・休憩が欲しかった。
- ・大変良い講習会でした。
- ・まだまだ改善すべき点があるので、自分たちで考え工夫していきたいと思います。今日は、ありがとうございました。
- ・ホース延長の件、伝えていただけでうれしかったです。ありがとうございます。
- ・氷を入れても、上下で温度が違うこと、スラリーの重要性がわかりました。

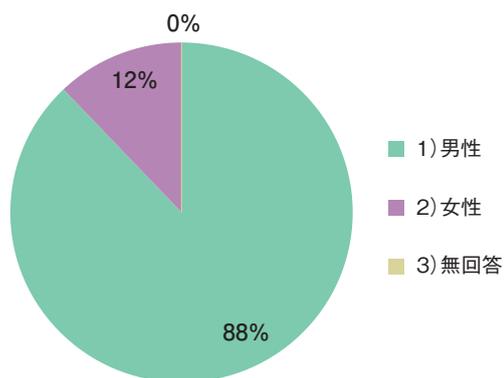
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	佐世保市地方卸売市場水産市場 管理棟2階会議室
	所在地	長崎県佐世保市相浦町 1563 番地 管理棟
2.実施日	平成 29 年 10 月 03 日	
3.講習	講師	林 浩志 氏 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長〔技術士：水産〕
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 技師補
	内容	<p>1. HACCP 認定加速化支援事業の紹介</p> <p>2. なぜ品質・衛生管理が必要なのか</p> <p>3. 水産物の衛生管理と食中毒の関係</p> <p>4. 水産物の鮮度と品質</p> <p>5. HACCP 義務化の動向</p> <p>6. 全国の生産流通拠点漁港の取組みの事例紹介</p> <p>7. 高度衛生管理基本計画の進め方</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4.参加者数	34 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 一般社団法人佐世保魚市場協会
	後援	佐世保市
		
		
		佐世保魚市場
		講習会の様子

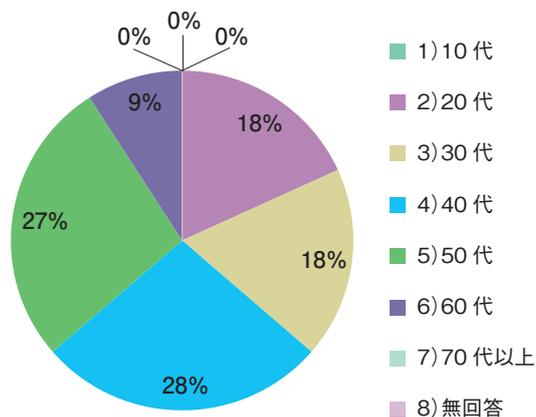


佐世保魚市場

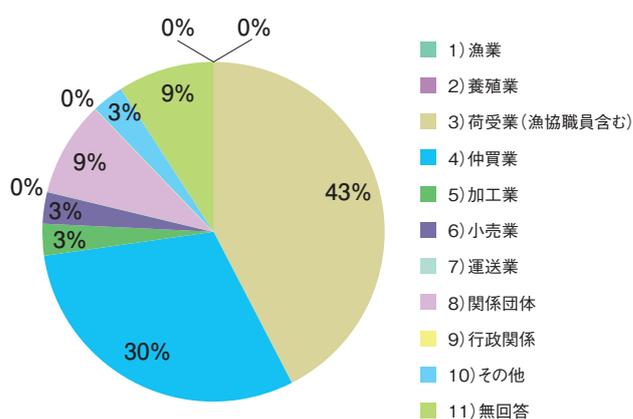
1. あなたの性別についてお答えください。



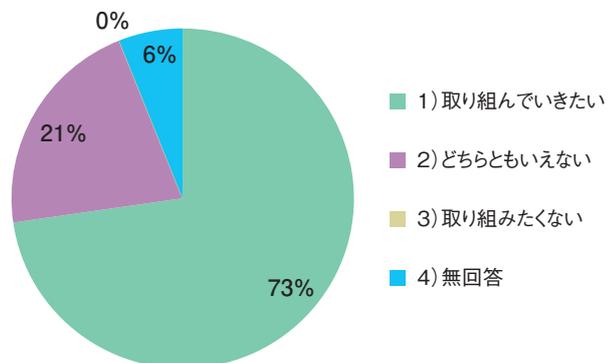
2. あなたの年代をお答えください。



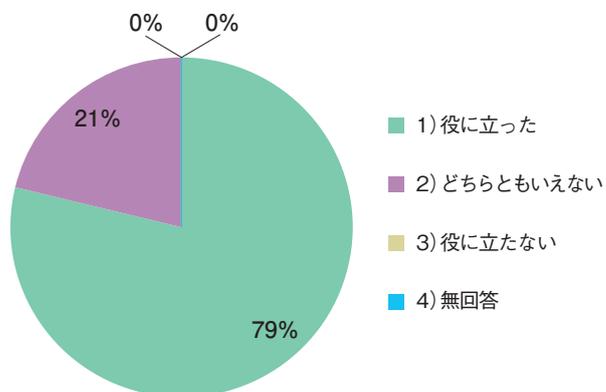
3. 業種についてお答えください。



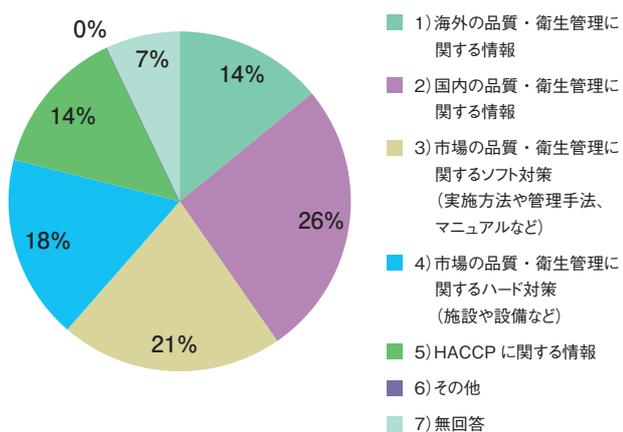
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

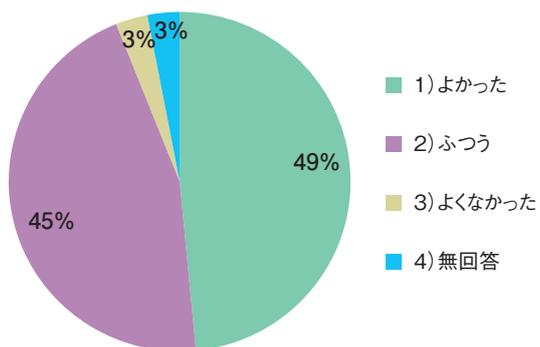


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

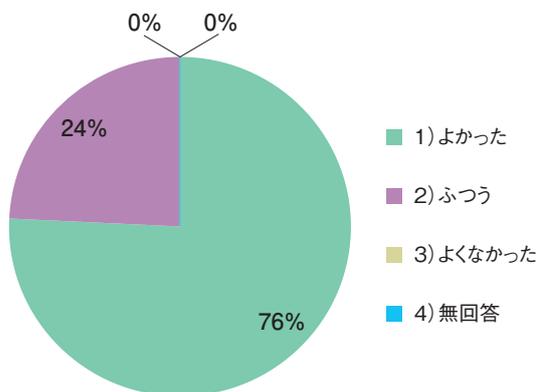


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

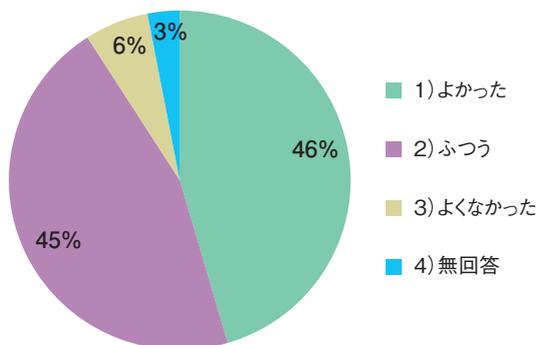
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・魚市場

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・魚市場として基準 B に確実に対応していきたい。
- ・衛生管理は独自でも行う。
- ・衛生管理に組織的に取組んでいる市場に対して、当市場はかなり頑張らなければならない状況と感じた。
- ・品質保持のため清潔な水の使用と衛生管理としてするのは必要。
- ・取組による付加価値向上。
- ・水産物の衛生管理、食中毒、鮮度と品質。
- ・新入社員のためわかりません。
- ・共有して使用させていただいているが、動線の混雑や衛生的に考えてみると、あまりよくないのでそれは気をつけて動きたいと思う。
- ・出来ることはやっていきたい。手洗いなど。
- ・各課員の衛生管理、鮮魚保管の認識を向上させる。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・市場としてのアイデアが必要であるという事。
- ・三陸方面のタブレット利用による品質・衛生管理およびせりのソフト利用による効率化等。
- ・岡野講師の内容。
- ・HACCP 義務化。
- ・頭に入ってこない説明が多く感じた。
- ・イノシン酸。
- ・食中毒を起こさない安心・安全な市場のあり方。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・水揚げ体制もプラスチックのパレットを置くなど工夫をしていきたい。
- ・鳥もおりますが、ノラ猫の排除も必要かと思います。
- ・個人の意識。
- ・市場関係者が一人一人意識して取り組むこと。
- ・決められたこと、又は取組んで行こうとしていることをやれば良いと思う。ルール違反者が多すぎるからまずはそこから改善すべきである。
- ・喫煙マナー、害虫・害鳥の駆除。
- ・とりの対策。
- ・水揚品の鮮度管理。
- ・佐世保魚市場は遅れを取っていると感じた。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・国の事業、補助金等についての説明については、今日の参加者(荷受、仲買)にあまり必要でなかったのではないかと思います。名目が HACCP である以上、そこに注力すべきではない。
- ・これまでより更に衛生品質に対する意識が深まりました。ありがとうございました。
- ・説明の順番がよくなかったのか、後付けの説明が分かりにくかったのか、とにかく頭に入ってこないと思いました。
- ・実際に見ていただき、自分達には見慣れた風景になってしまったものでも、気かけたり、改善しなくてはならない点が多いことに気づけてよかった。
- ・他市場との衛生管理の遅れを実感する。

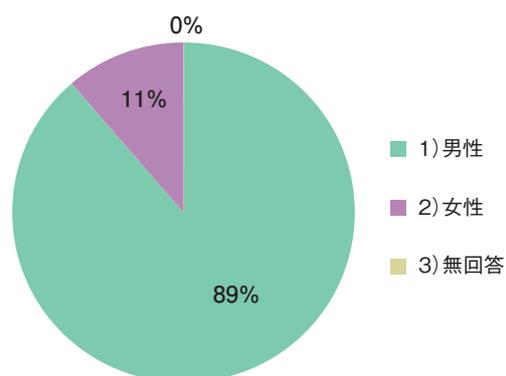
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	福岡市鮮魚市場市場会館 2階第1会議室
	所在地	福岡県福岡市中央区長浜3丁目11番3号
2.実施日		平成29年10月04日
3.講習	講師	林 浩志 氏 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長〔技術士：水産〕
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 技師補
	内容	<p>1. HACCP 認定加速化支援事業の紹介</p> <p>2. なぜ品質・衛生管理が必要なのか</p> <p>3. 水産物の衛生管理と食中毒の関係</p> <p>4. 水産物の鮮度と品質</p> <p>5. HACCP 義務化の動向</p> <p>6. 全国の生産流通拠点漁港の取組みの事例紹介</p> <p>7. 高度衛生管理基本計画の進め方</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>
4.参加者数		97名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 博多漁港高度衛生管理検討協議会
	後援	福岡市
		
		
		福岡市鮮魚市場
		講習会の様子

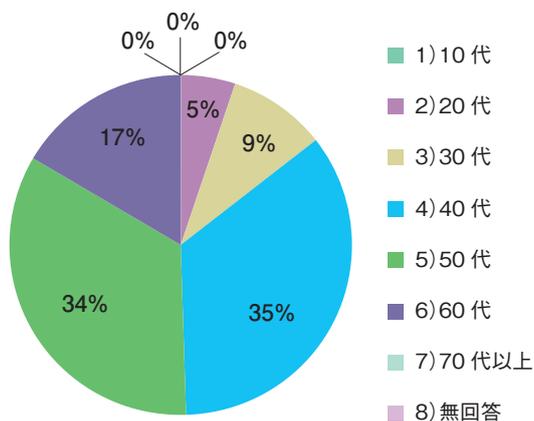


福岡市鮮魚市場

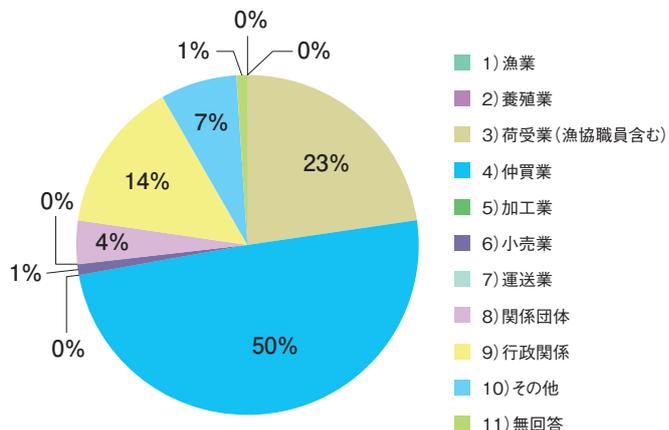
1. あなたの性別についてお答えください。



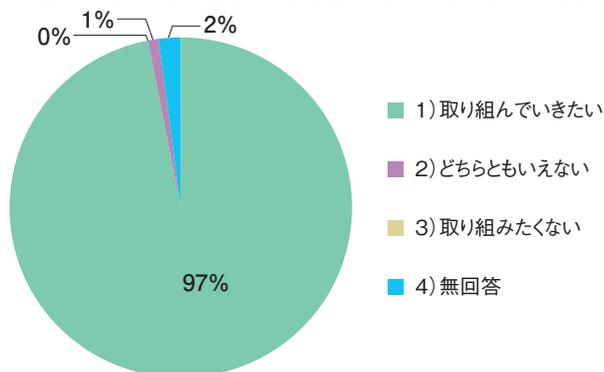
2. あなたの年代をお答えください。



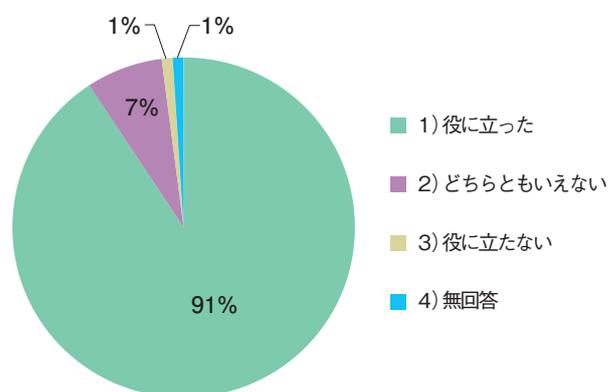
3. 業種についてお答えください。



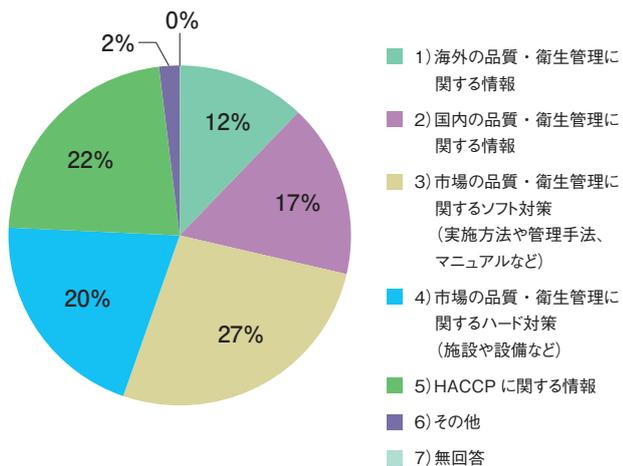
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

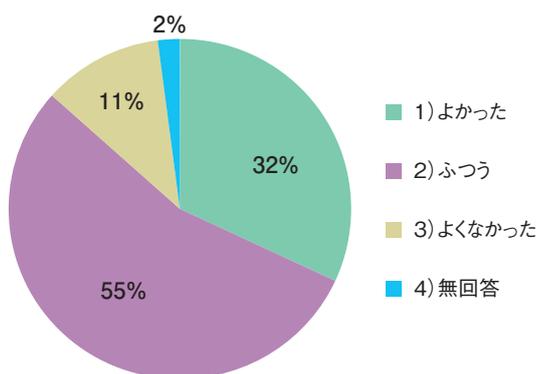


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

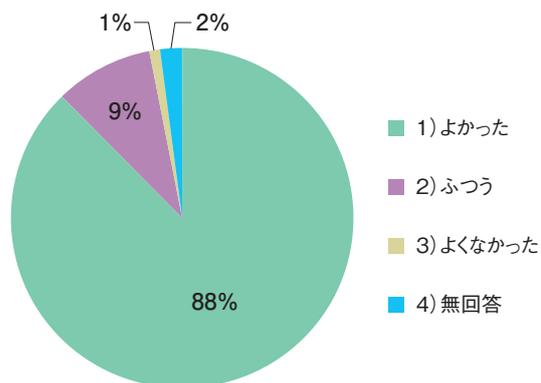


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

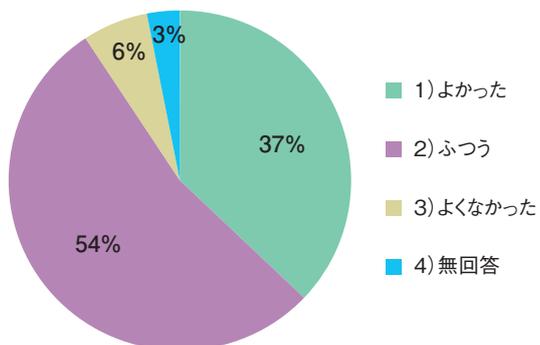
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・卸売業
- ・冷蔵倉庫業
- ・製氷業
- ・事務

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・社内での重点項目を整理して、効率的な管理を5年で達成したい。
- ・モラルの向上。
- ・ルール・マニュアル作成、施設の管理維持。
- ・出来る事から少しずつ改善していきたい。
- ・衛生管理の方法の見直し。
- ・衛生管理の責任者、役割分担を定め、ルール、マナーの徹底に努めていく。
- ・卸売場や、仲卸売場の温度管理の徹底や市場内搬送での衛生管理が福岡市場はまだ遅れています。行政とともに力を合わせて高度衛生にと力みたい。
- ・温度管理、消費期限、産地表示の徹底。
- ・個人の品質衛生管理の意識を高めていく事がまず第一歩だと考えています。
- ・衛生管理の基本姿勢の徹底。
- ・HACCPについては鮮魚市場になじまないとか、運用にかかるコストをどうやって消化するのかとか不安だらけなのに、無理にでも導入するという方針ならば取り組まざるを得ない。
- ・個々人の意識向上を促す。
- ・カラス等の鳥を市場に入れない方法はないか。
- ・5Sをみんな意識することが大事です。HACCPをとっても日々の意識が大事です。
- ・セリ場に並んだ魚の箱の上に長靴のまま乗らない。出来ることから少しずつ取り組むつもりです。
- ・セリ場に並ばない魚をトラックが止めるアスファルトに並べるのはやめて欲しい。泥だらけになるし魚も汚れる。市場側も改善すべきであると思う。生産者が氷を全く打ってなく、市場に任せっきりのところもある。
- ・衛生面での基本的なことは当然として、品質管理でルールを決めて実行していくこと。
- ・福岡の市場は遅れていると思いました。他の市場を参考にして改善指してなければならない。
- ・場内の完全禁煙(分煙)、温度管理、HACCP義務化。
- ・小さな所から再度見直して行きたい。
- ・衛生管理の優良な市場の視察をしてみたいと思いました。すぐに取り入れられる部分からどんどん真似していくのが良いと思う。
- ・衛生管理マニュアル等の作成を行い、人・物の衛生管理を行う。
- ・当たり前のことを出来てなかった市場を残念に思ったし、意識を変えて業務に取り組もうと思いました。
- ・食中毒を出さないように注意する。商品管理を大切に。
- ・企業単独でできる事が少ないと感じる。
- ・市場の衛生管理の意識を上げるため、本日の話を社員に伝えたい。
- ・品質衛生管理担当者として、衛生管理を学び改善していきたい。
- ・禁煙等を行っていきたくと思いました。
- ・冷蔵庫での取り組み方のマニュアルが必要。
- ・鮮度保持。
- ・市場内関係者に対する品質・衛生管理の意識を高めていきたい。
- ・消費者の立場になって管理する事が大事と実感しました。
- ・買付けた魚については、鮮度管理を徹底させる。魚を入れる桶、かご等は定期的に洗浄する。

- ・個々の意識の向上。
- ・特に衛生面。
- ・ISO22000 を取得しているので、このまま認証継続できるよう努めていきたい。
- ・目的を明確にした取組み。特に科学的知見に基づく的を得たリスクの低減を図るべきだが、当所としては、それをわかりやすく説明し、プレイヤーが納得して取組める工夫を考えていきたい。
- ・事業者の意識向上のための啓発。
- ・禁煙・着帽をはじめ、卸売場内での飲食禁止やゴミの廃棄、処理のルールを徹底し、市場全体の品質・衛生管理意識のレベルアップを図りたい。
- ・施設整備も大切だが、運用する人間の取り組み方を改善する事が必要であり、行政としても衛生管理に取組みやすい環境づくりにしていきたい。
- ・品質で注目されるよう、衛生的な環境づくりを市場関係者と話しながら取組んでいきたい。
- ・日々の売場の清掃。
- ・仲卸売場の手洗場に消毒液の設置、ホースを置くパレットの設置、タバコの吸殻・ゴミのポイ捨て禁止。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・ HACCP の義務化の動向。
- ・ 食品の安全性と管理。
- ・ 手洗い及び長靴等の消毒。
- ・ 衛生管理は理解していますが、施設の遅れが目立つ。
- ・ 三陸の市場関係者の衛生に対する意識の高さ。
- ・ 各市場の現場風景や衛生管理に対する取り組みをみて、当然のことが出来てないと改めて考えさせられました。
- ・ 冊子の説明は自分で読めば分かるので不要です。
- ・ 他市場の高度衛生化。
- ・ タブレットシステムに興味がありました。一度考えましたが、コストがかかりすぎるために諦めました。
- ・ 東北の市場のタブレット活用は時間と情報を無駄にしないので参考に出来たらと。
- ・ HACCP の意味とその重要性を強く理解できた。また、当市場で現在行われている工事についても理解できた。私自身も衛生管理を更に進めていこうと思いました。
- ・ 講習は大変聞き応えがありました。消費者目線での衛生管理は大事です。
- ・ 今後、小型カメラを使っての競りで遠隔で参加できるという話が楽しかったです。
- ・ すぐに出来ること(魚箱を踏まない等)、飲食マナー、吸殻が入って出荷されてしまった事例、洗浄後の乾燥の重要性。
- ・ 箱の上にならないようにする点。
- ・ 東北地方の市場の衛生管理が進んでいる点。タブレットによる管理。
- ・ HACCP について勉強不足だと感じた。
- ・ 水産物の衛生管理と食中毒の関係など。
- ・ 市場内の衛生管理についての現状が分かり、改善すべき点ですぐに改善できる事(手洗い後の消毒やホースの取り扱い、長靴消毒等)は社に持ち帰り、社員に伝えようと思いました。
- ・ 悪い例・良い例を写真を使って分かりやすく説明していただいた。福岡の市場の指摘点は良かった。
- ・ 市場の現状を知ることが出来てよかった。
- ・ 現在衛生管理を行っている市場の話聞くことで、モチベーションが上がりました。
- ・ 市場関係者(生産者、買受け、小売業者を含む)全員の講習会が必要ではないか。
- ・ 魚貝類の鮮度、品質について。
- ・ 品質管理をやっているかやっていないかの違いを話された所が印象に残りました。消費者の立場になってみる事が出来、わかりやすかったです。
- ・ ゴミ、野鳥。
- ・ 室内での作業場に移行している事。
- ・ 全事業者を集めたセミナーは、各社の目線に合わせ、標準化を推進する上で非常に有用であると思った。

- ・タブレットは導入したい。鮮度や品質の科学的な説明に納得した。当市場への指摘事項は早急に検討して対応してまいります。
- ・他市場の状況が知れたのが分かりやすかったです。写真が多く、分かりやすかったです。
- ・HACCPの今後についての動向。衛生管理にはハード面だけでなくソフト面が大事だということ。
- ・他市場での具体例、先進事例をはじめ、タバコの吸殻が魚箱に入ってクレームが入り取引停止になった例など。
- ・当市場の実際の写真を見て、他市場と比較すると意識の違いが明白だった。
- ・手を洗うだけでなく、消毒薬も常備しておく必要がある。
- ・博多は遅れている。
- ・衛生管理の重要性、食中毒を発生させない大切さを食べ物を扱ってる側が基本的な衛生管理を徹底する。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・HACCPB案について。手引きに近いものがあったらペーパーが欲しい。
- ・タブレットシステム。
- ・卸売市場の品質衛生管理(流通の中で市場内では一番長い時間保持しているの)。
- ・市場側、仲買側共に人員が足りてないと思われ、そのため安全・衛生面へ取組みがしづらいのではと思います。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・市場内関係各社で競い合うようにする等をしないと変わらないし、まず商品であり食品だという意識がうすい。
- ・青物魚種の船からの荷受時で、鮮度保持のあり方について。
- ・地方卸売の現場の改善(特に夏場の気温上昇等)。
- ・喫煙、飲食、魚箱などに土足で上がること等の禁止。
- ・今取り組んでいる高度衛生施設が終わり、未来への取り組みを教えてください。自分自身の意識改革を持って衛生管理に努めていきたい。
- ・喫煙場所を守り、衛生的な売り場を目指す。
- ・HACCP認定市場にすることで、品質・衛生管理については問題ないと思います。
- ・知識と意識を高めていく事への取り組み。今後のためのHACCPについての知識。
- ・商品搬入から出荷までの動線。温度管理(コールドチェーンが主流になっている)。
- ・HACCPは一度認定された後、更新の手間、費用が無いようにしてほしい。
- ・川上への指導教育。川下への費用負担への理解を更に求める。
- ・一人一人が衛生管理の意識を持つことが一番大事だと思います。
- ・そもそも、この市場業界の全体のモラルが低すぎる。空き缶のポイ捨て、食べかすのポイ捨て、タバコの吸殻のポイ捨て、立小便。子供が市場見学に来ての感想で汚いと言っていた。もっと厳しいルールを決めて禁煙などを徹底するべきだと思う。
- ・市場全体での温度管理。特に夏場の売り場。
- ・売り場の清掃とゴミ捨て場の美化に努めたい。又、魚保管庫の美化に努めたい。
- ・産地市場と消費市場を区別する必要があるのか疑問です。陸送も多い中で、荷受、仲卸が一体となった管理が必要ではないか。
- ・他の市場を視察して、意識の格差を感じました。
- ・個人の意識の持ち方が一番重要だと思うが、夏季の売場棟の空調管理もその一つと考える。
- ・空調による低温維持。清掃の励行。
- ・競りの際に魚箱に乗らないこと。
- ・夏季の仲卸売市場の気温が30℃以上になっている点は問題ではないか。このような状態での品質衛生管理は厳しい状況である。
- ・夏・冬の温度設定が中卸売場でもできればいいと思う。
- ・売場の周りの掃除の強化。強風が吹くと場外設置のゴミ置場からスチロール、ダンボールなどが大量に舞い込んでくるため、早急に対策が必要。

- ・今現在の市場の建物の構造。一人一人のモラルの問題。
- ・市場内の東棟への通路等においても火のついた吸殻、ガム、食べかす、缶ジュース、ペットボトルが捨ててある。特に東棟の排水溝のところにはタバコの吸殻、他のゴミがつまり、ニコチンやタールなどが海に流れ出ているのかと思うと胸が痛みます。衛生面からも問題があると思います。掃除はしていますが、捨てない事が大事ではないかと思います。
- ・広範囲なら低温エリア(施設)があるとかかなりの問題が解決できると思うが、電気代等のランニングコストをどう負担するかが重要と考える。太陽光発電等をセットでできる大規模な施設例はないか。
- ・防鳥対策して欲しい。
- ・現在、禁煙等ソフト面で対応できる事があり、意識の向上が課題だと思いました。
- ・鳥害(カラス、カモメ、青サギ)等が多い。魚のゴミを外部ゴミ置場に捨てる。タバコの問題。市場全体の(高度)衛生管理の取り組み。市場全体の走行路面の補修。
- ・生鮮冷凍魚貝類の鮮度管理及び保持。鮮魚市場全体の排水施設の強化。高温多湿の対策。
- ・場内の温度管理(特に夏場)。商品の劣化が抑えられればと思う。
- ・カラス。
- ・利益が最優先になっており、品質管理がおきざりがちになっている。
- ・今までのやり方ではなく、食の安心・安全が求められている今の時代にあった管理をしていく事。そのためには従業員の意識改革が必要と感じました。
- ・当市場においても専用の鮮魚立替場を作る必要があると思います。鳥類対策は現在進行中ですが、猫対策も行うべきと思います。
- ・特に夏の温度管理。
- ・市場、関連事業者に対する品質・衛生管理の重要性については理解できた。しかし、漁船、乗組員の衛生管理についての仕組みはあるのだろうか。
- ・関係者が自ら必要性(役に立つもの)を感じて取組むべき課題だが、やらされ感が強い。マニュアルは更新されてこそ取組みがスパイラルアップしていくもの。使う人が行進していくような仕組みづくりが必要。
- ・意識。
- ・夏の温度管理。
- ・中で働いている従業員の意識改革が必要。ハードを整えても人が変わることが難しいと考えています。
- ・市場利用者の意識を変えること。
- ・市場を利用する人々の衛生管理に対する意識、マナー。
- ・市場関係者の意識改革。
- ・市場で働くすべての人の意識改革。
- ・ハード対策だけでなく、人間の意識を変える重要性。まずは禁煙や吸殻、空き缶等のゴミ処理など、身近で改善可能なところから。
- ・市場施設を運用する従事者の意識改革が1番の課題だと考える。
- ・魚滓の分別や喫煙場所の徹底については守られていない部分があるのが課題である。品質・衛生管理に関するマニュアルを各々の責任で策定し、浸透させることが今後必要ではないか。
- ・鳥獣駆除、飲食エリア、非飲食エリアの設定。
- ・ゴミ捨て場の管理(発泡スチロール、魚滓等)。
- ・衛生管理に関する各自の自覚が必要。あまりにも自覚がないので初歩的なことから注意する。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・内容が充実していたと言っております。
- ・タブレットの利用は参考になりました。
- ・衛生管理に対する考え方がよく分かりました。また、実践して始めて活かされるので、これからの取り組み方が重要であると思いました。わかりやすかったです。
- ・優良衛生管理をして高く鮮魚が売れる？なかったら売れない？新しい枠組みの差別化が欲しい。
- ・当市場の視察映像による問題点は参考になった。

- ・興味があったのがあったため良かったと思います。
- ・ HACCP について詳しく説明会があればいいと思います。
- ・大変有意義だった。
- ・衛生管理についての重要性を再認識しました。
- ・荷主、消費者の立場に立って衛生的に謙虚な気持ちで商品を取り扱っていかねばならないと改めて感じました。
- ・この講習会を社員と共有し、出来る事はやっていく。
- ・衛生管理はソフト面が重要だと改めて感じた。
- ・限られた短い時間の中で具体的事例を交えながら基本のお話で、これからやるべきことの各々のイメージができ、キックオフへ雰囲気作りができたように感じています。
- ・市場の実際の様子を写真で紹介し、改善すべき点を挙げていただいたのがとても分かりやすくみんなに伝わるものだったので、市場関係者みんなに見て欲しいものだったと思った。
- ・大変勉強になりました。ありがとうございました。
- ・福岡市場の実際を交えての話があったので、当事者意識がより持ててよかったと思う。
- ・第3者から写真による指摘があったことは非常に良い刺激になったと思います。
- ・当鮮魚市場の現状に沿った問題に即した事例の改善が必要な点を個別に説明されていた。

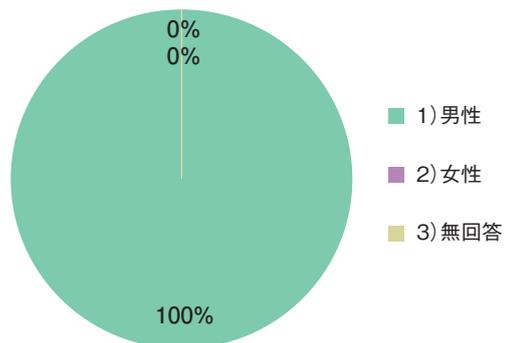
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	有田箕島漁業協同組合事務所
	所在地	和歌山県有田市宮崎町 2405 番地
2.実施日	平成 29 年 10 月 17 日	
3.講習	講師	林 浩志 氏 一般財団法人 漁港漁場漁村総合研究所 次長〔技術士：水産〕
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 技師補
内容	<p>1. HACCP 認定加速化支援事業の紹介</p> <p>2. 水産物の食中毒</p> <p>3. 品質・衛生管理の取り組み効果</p> <p>4. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例</p> <p>5. 産地市場の品質・衛生管理対策</p> <p>6. 衛生管理の事業紹介</p> <p>7. 高度衛生管理基本計画の進め方</p> <p>質疑応答・意見交換</p> <p>アンケート調査</p> <p>※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>	
4.参加者数	28 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 博多漁港高度衛生管理検討協議会
	後援	有田市
		
		
<p>有田箕島漁業協同組合 荷捌施設</p> <p>講習会の様子</p>		

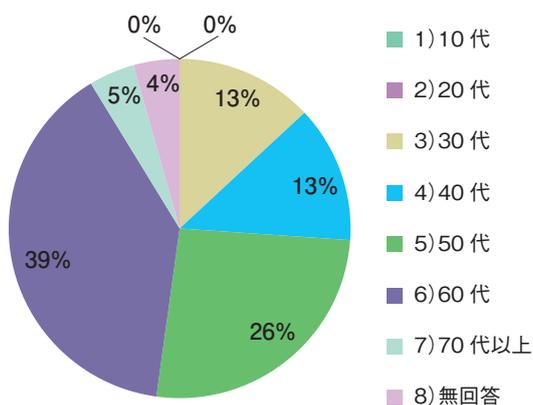


有田箕島漁業協同組合魚市場

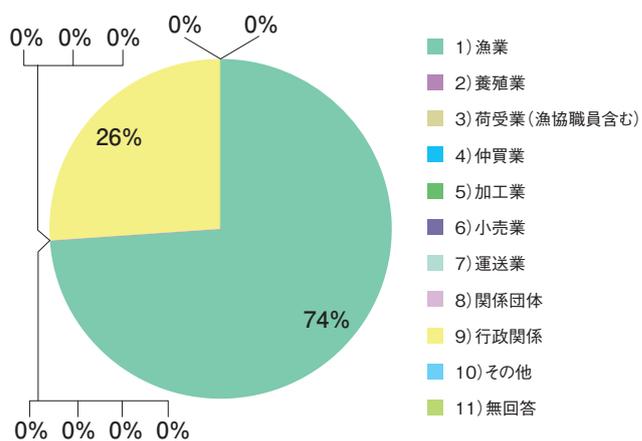
1. あなたの性別についてお答えください。



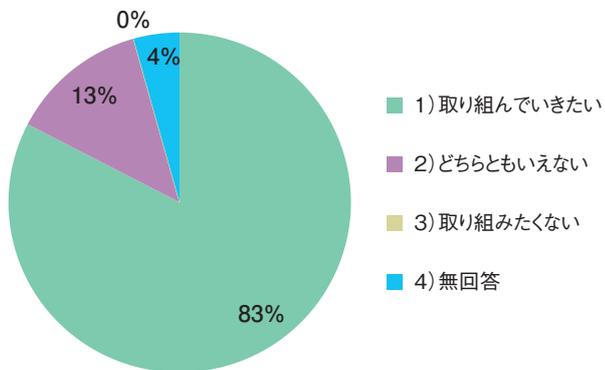
2. あなたの年代をお答えください。



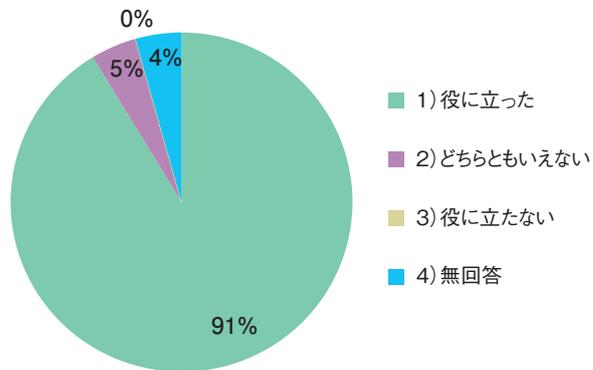
3. 業種についてお答えください。



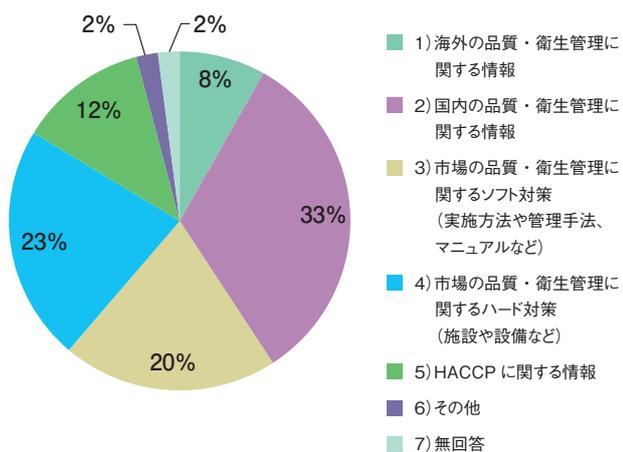
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

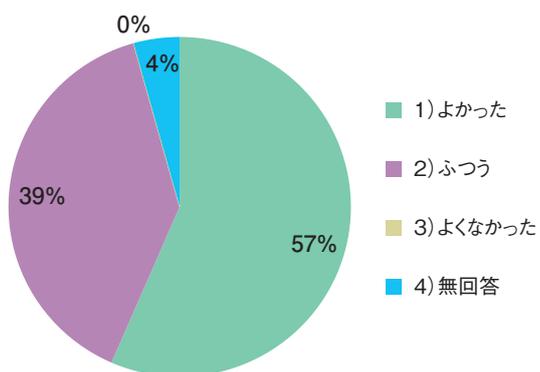


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

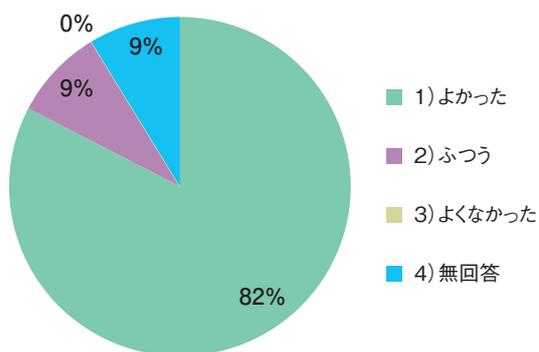


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

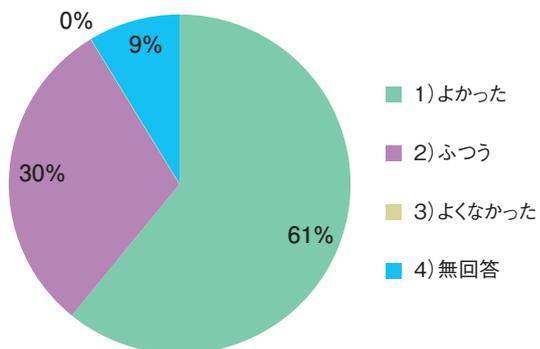
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・必要性は理解したが、今後の漁協の方針次第。
- ・魚箱の衛生管理。
- ・今の市場がぼろぼろ。怪我しないまに、新しい市場ができれば。
- ・色々問題多々あるが箕島が良くなるために取り組みたい。
- ・海外への輸出も念頭に入れば、衛生品質管理の強化は必須案件と考える。漁港関係者が、将来を見据え、投資を前向きに考えることを期待します。
- ・平成 30 年度からの食品衛生法の改定により衛生管理の義務化が進められる中、今回の荷さばきの建替えにぜひとも衛生管理に取り組んでいきたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・悪い事例、良い事例について、写真での紹介はとても分かりやすかった。
- ・衛生管理に取り組んでいる市場と取り組んでいない市場の写真を使った比較がわかりやすかった。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・概算でも良いので、費用を教えてくださいと有難い。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・全体の動線の検討が必要。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・なるべく早く市場を。
- ・取り組みの効果は、ポイントに絞って説明して貰えるとなお良かったと思います。スライドが多くて分かり易かった。ICTのところは今の状況では難しいのでは？と感じた。13 漁港の詳細説明よりも、箕島漁港が参考にすべき漁港に絞って説明して欲しかった。

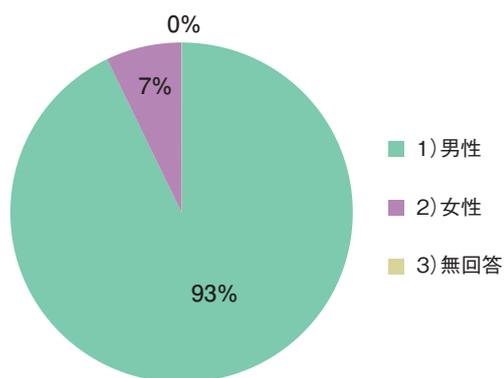
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地・加工関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	名瀬漁業協同組合 会議室
	所在地	鹿児島県奄美市名瀬港町 11-7
2.実施日		平成 29 年 10 月 26 日
3.講習	講師	手塚 義博 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 主席専門調査役
	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. フードチェーンにおける一般的衛生管理と HACCP の概要 2. HACCP 義務化の動向 3. 水産関係業者に求められる品質・衛生管理対策 4. 水産物の鮮度と品質 5. 産地市場の品質・衛生管理対策 6. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例 7. 品質・衛生管理に関わる意見交換 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地調査を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数		34 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔代表機関：一般社団法人大日本水産会〕 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 奄美群島地区広域水産業再生委員会、名瀬漁業協同組合
	後援	鹿児島県大島支庁
		
名瀬漁業協同組合 水揚荷捌所		講習会の様子

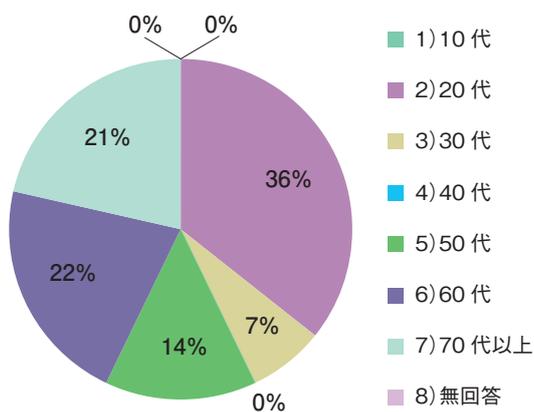


名瀬漁業協同組合

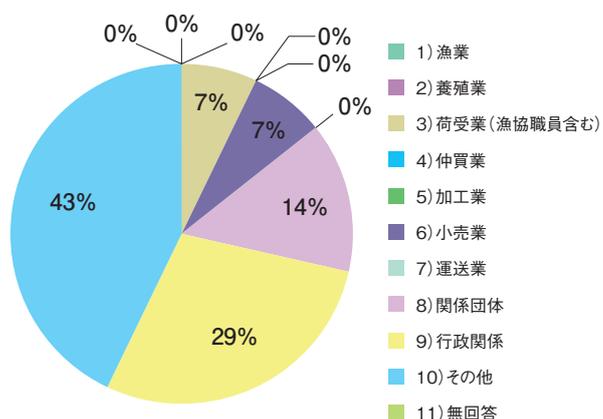
1. あなたの性別についてお答えください。



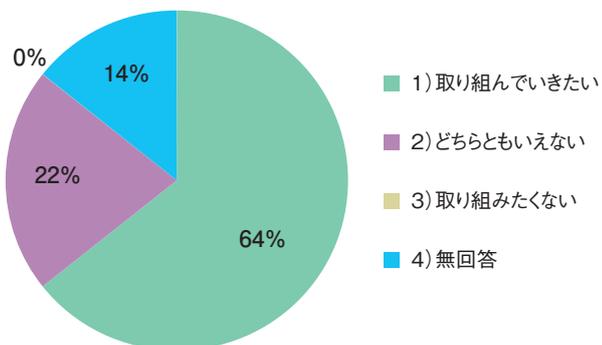
2. あなたの年代をお答えください。



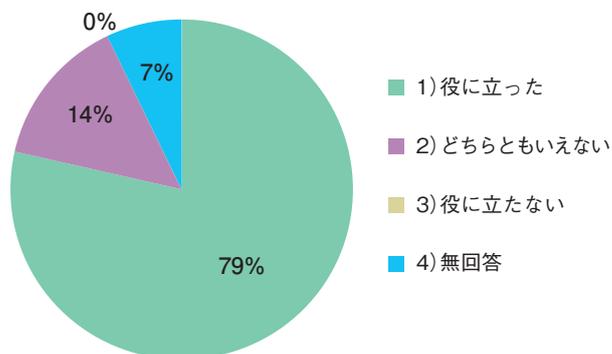
3. 業種についてお答えください。



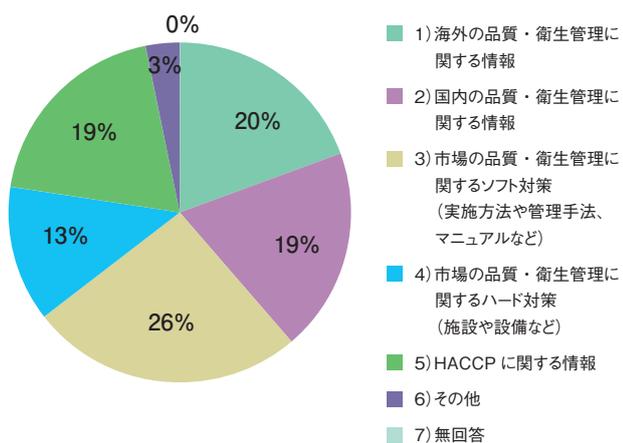
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

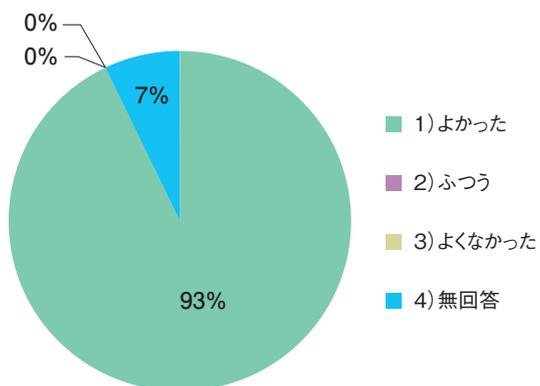


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

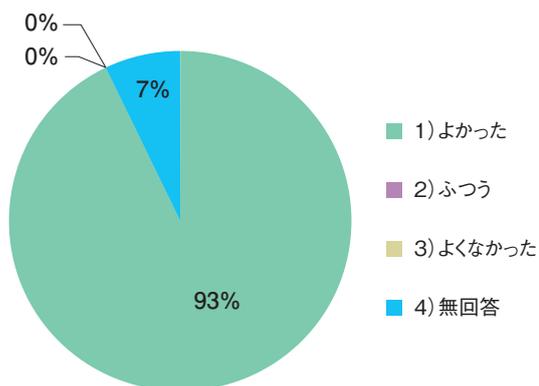


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・市場での温度管理(魚の鮮度管理)。
- ・度管理。
- ・一番は、品質管理。特に温度管理は早速取り組みます。
- ・鮮度と温度の徹底管理が大事。
- ・タバコの市場内禁止。
- ・出荷用のプラ箱の衛生管理に取り組んでいきたい。
- ・低コストでの作業台の設置等、事業で検討していければと思います。他、タバコや注意文等、まずは基本的なところから取り掛かれればよいかと。
- ・魚箱を床へ直置きしない、パレット等の整備、荷捌き場内での場内専用靴の着用の徹底や、通路等のエリア分け、衛生管理周知看板の設置、魚箱洗浄設備、スラリーアイス製造装置の整備など大変参考となる取組で勉強になった。
- ・セリ場の衛生管理の不備を私自身感じていた。消費者の目線での改善を望みます。
- ・市場の改善。
- ・市場の改善点の洗い出し、改善への取組。
- ・売物を地面に置かない。木箱を使わない。
- ・大切な取組だと思っています。一組合員として漁協で改善するようにお願いしたいと思っています。
- ・鮮度管理の充実化。
- ・組織体制に伴う人作りが難しいと思う。出来る所は直していきたいと思うのですが。多少は勉強になりました。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・市場内衛生管理。温度・鮮度一連の管理。
- ・現状の市場の魚管理。自社の管理。
- ・魚を扱う中で、相手は人だとしっかり認識すること。
- ・地面温度の魚に対する影響。
- ・市場の現状で改善すべき点も多数ある事が理解できた。
- ・セリ場の衛生管理については、意識により改善できる部分が多いとのことから、漁協に新しいセリ職員が入った際の最初の意識付けが大事だと思われた。
- ・市場に海水殺菌装置及び製氷装置の導入で、腸炎ビブリオによる食中毒患者数が減少したということは驚きだった。
- ・講習会を開いて、衛生管理を徹底してやりたいと思う。
- ・氷の扱い。
- ・島の方は、前例を変えることを嫌うので、外部から指導するのはいい。
- ・HACCPの用語を初めて聞き役割がわかった。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・ 行政による産地市場の管理体制の介入により、衛生管理を徹底する(地方の市場は資金力が不足しているのだ)。
- ・ 温度。
- ・ セリ場に入出入りする為の出来るルールをまず決める事。
- ・ 品質・衛生管理を行うことのメリット、行わないことのデメリットをいかにして伝えるかということと、具体的に何をすべきかを明確にするためにどうするかということが課題だと思います。
- ・ タバコ、足(くつ)。
- ・ 漁協職員の意識改革。
- ・ 管内の漁協のセリの時も床に魚を置いている漁協が多いので改善するよう指導していきたい。
- ・ 魚を地べたに置かない。
- ・ 改善するには関係者全員の意識改革及び協力が必要。
- ・ 市場法(食品衛生法)で義務化(罰則付)した方が早いと思うが。
- ・ 暖かい奄美ですので、温度管理を十分すべきと思います。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ 市場・仲買人・生産者による衛生管理の共有化。魚の状態維持(良い状態での)。
- ・ 衛生管理の重要性について、もっと多くの漁業者に今回の講習会を受講して知って欲しいと思った。
- ・ よかったです。
- ・ 何か事件・事故が起きれば意識が変わるかも。
- ・ 色々と学ぶ事が出来ました。

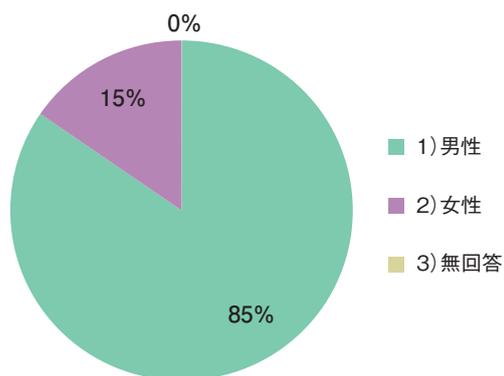
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	和歌山東漁業協同組合 串本漁港水産物卸売市場
	所在地	和歌山県東牟婁郡串本町串本 1884
2.実施日	平成 29 年 11 月 6 日	
3.講習	講師	山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家 宮野鼻 洋一 一般社団法人 海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕
	内容	1. HACCP 義務化の動向 2. 食品衛生上の危害要因 3. 魚介類の鮮度と品質 4. 和歌山東漁業協同組合魚市場の講評 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の更新に向けて 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に現地視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数	48 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 和歌山東漁業協同組合
		
和歌山東漁協串本漁港水産物卸売市場 荷捌き施設		講習会の様子

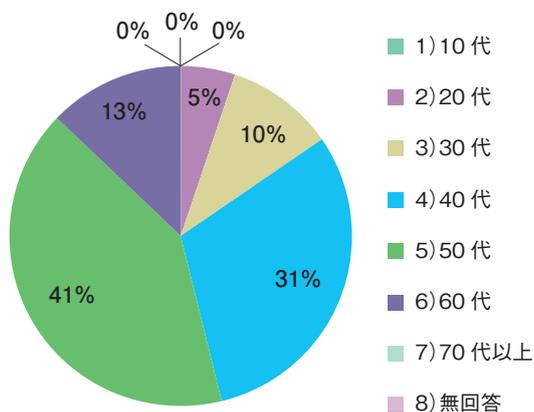


和歌山東漁業協同組合

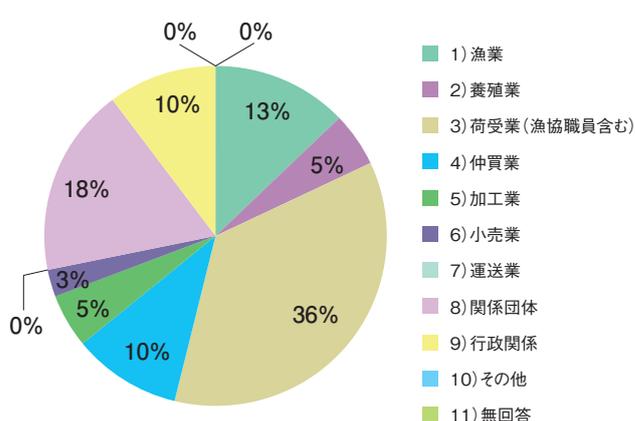
1. あなたの性別についてお答えください。



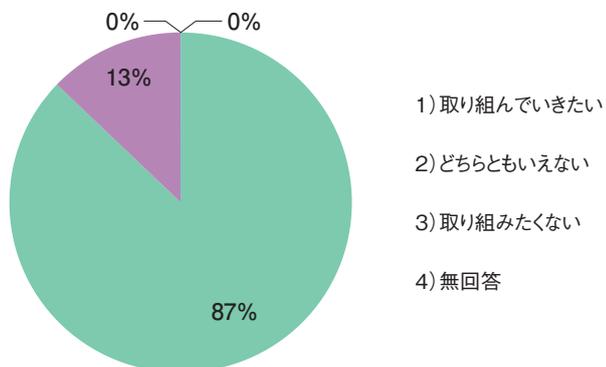
2. あなたの年代をお答えください。



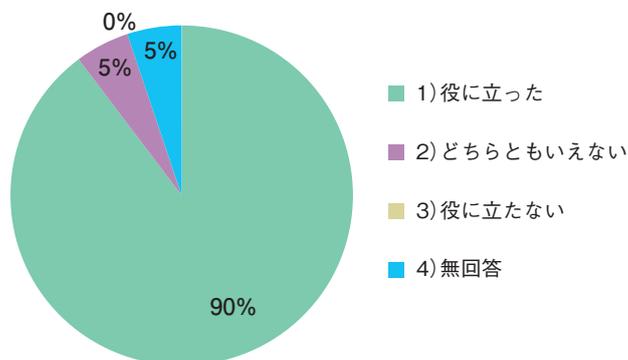
3. 業種についてお答えください。



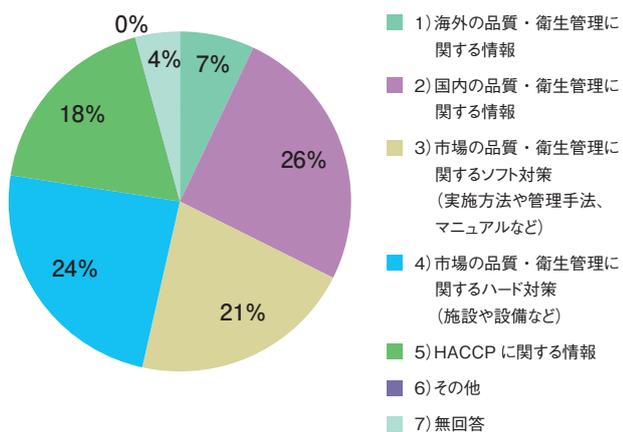
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

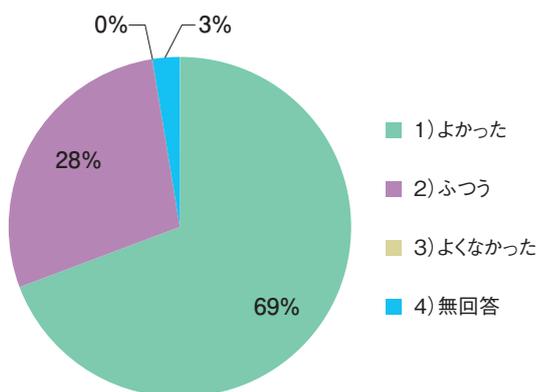


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

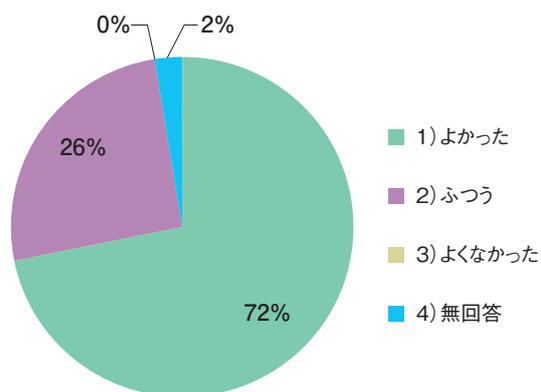


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・今までも実践してきたが、温度管理の重要性を再確認した。
- ・温度管理が重要。
- ・氷は必要なので市場として考えたい。
- ・魚の鮮度に取り組みないとダメ。
- ・海外への輸出のために品質衛生管理が必要だと思いました。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・HACCPの必要性を感じた。今後これに取り組んでいく為の課題も多いことが判った。
- ・HACCPに対する考え方。
- ・まだまだ課題があると思いました。
- ・鮮度について。串本の荷捌きの現状。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・せっかく取得した認定なので、それに安心する事なく、維持、進化させていく努力が必要である。
- ・品質管理が重要。
- ・入札後の品質管理。
- ・衛生を保たないとダメだと再認識しました。
- ・鮮度を保つための氷は考えないといけない。
- ・特にありません。
- ・取り対策について聞いてみたい。
- ・小規模市場における衛生管理対策の遅れ。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・更新に向けての必要な情報をいただきたい。
- ・現地調査状況がわかりやすかったと思う。

平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	JF しまねマリンバンク研修室
	所在地	島根県浜田市元浜町 231-4
2.実施日		平成 29 年 11 月 24 日
3.講習	講師	田中 憲壯 西日本魚市株式会社 相談役 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 松浦魚市場の集荷・流通・販売の事例 2. 松浦魚市場の衛生管理の取組みと方向性 3. 産地市場の品質・衛生管理対策 4. 品質・衛生管理の取組み効果 5. 品質・衛生管理に取組む全国の産地市場の事例 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		42 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 浜田漁港高度衛生課施設整備検討委員会
	協力	一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所



浜田市漁業協同組合

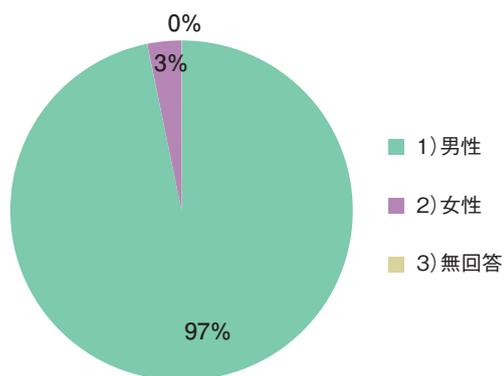


講習会の様子

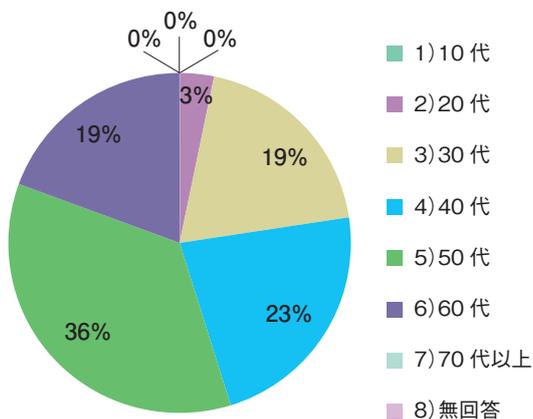


浜田漁港

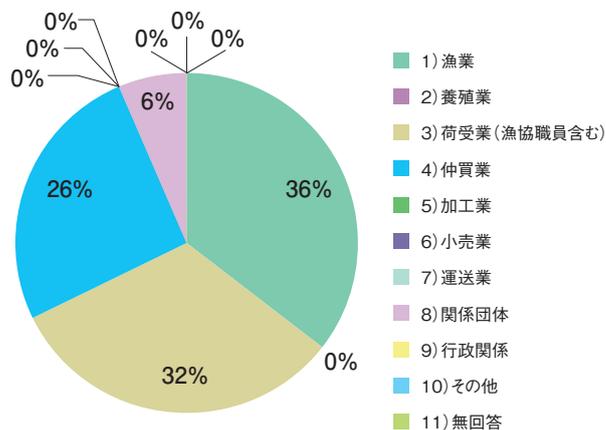
1. あなたの性別についてお答えください。



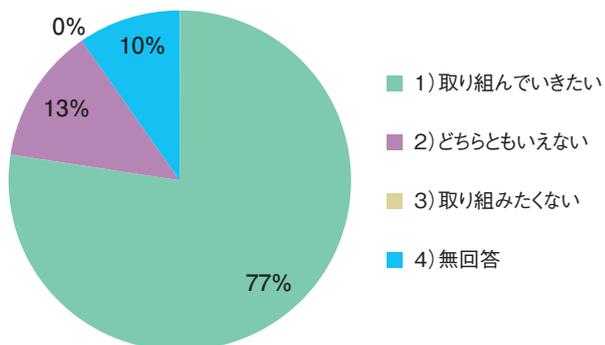
2. あなたの年代をお答えください。



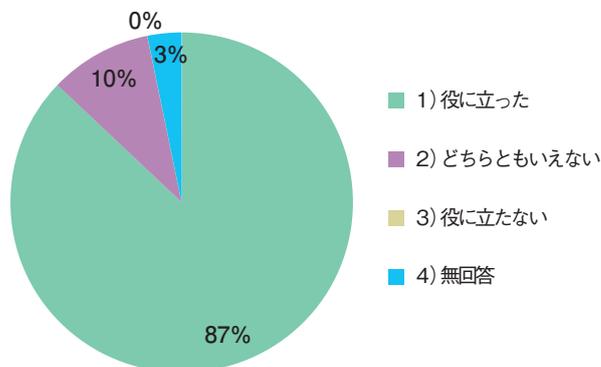
3. 業種についてお答えください。



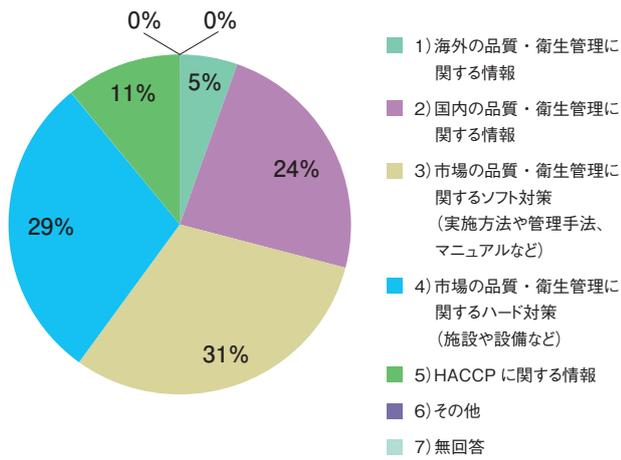
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

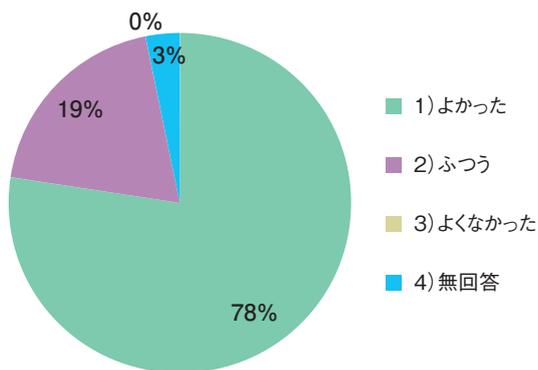


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

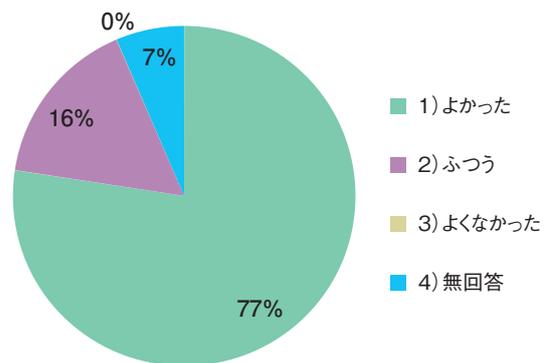


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・魚の高鮮度。
- ・衛生管理に対する知識、他の市場の情報。魚の取扱い、市場業務のIT化。
- ・生産者に特に衛生管理の取組みに十分教育する事が大切。
- ・新市場運用開始までの品質衛生管理の取組み。
- ・先進市場(松浦)と浜田市場を比べて必要、必ず取り入れるべき物はいくつかある。
- ・勉強になりました。
- ・IT化はセリの透明化にもつながるし、当社も取り組んでいることなので、支援も含め携わりたい。衛生管理は形式的でない形で進めてもらいたい。
- ・ネットワークを使い衛生管理を行う事が実際に出来ている事に驚きました。段階的に衛生管理のステップを進める事は非常に良いことだと思います。効率性と衛生管理の両方を目指し、かつ現在の労働力を維持したいと思います。荷役作業と木箱の販売の弊社としては、良い所を伸ばし、改善出来る所は改善して対応して行きたいと思います。松浦魚市場の「クリーンボックス」14万箱を持っているのは驚きました。実行不可能と思っていた事が他の市場の事例では出来ている事を知りました。
- ・どうするか方向性が示されていないので困る。また情報が降りてこない、意見を出しても届かない。生産者、荷受、仲買と協力し合って新市場を目指して欲しい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・全国の漁港のシステム。
- ・色んな市場の事例が良く分かった。IT化がどれくらい出来るか。これから出来る市場へどれくらい取入れられるか。
- ・松浦魚市場の構想は興味深い。
- ・JT関連によるセリ等、スピード化情報の共有化。
- ・タブレットでの入札、セリ人がカメラを頭に付けてのセリ。
- ・これからの浜田港へ。
- ・セリを電子データで実行出来ている市場が在る事に驚いた。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・IT化を進める必要があると思います。
- ・基本的な衛生管理に対する意識、新市場が出来るまで、毎回でも講習会を開き、意識を高める。生産者、仲買、職員共。
- ・市場外の関連施設の品質・衛生管理の改善。
- ・タバコ：船、陸。木箱の使用。
- ・立替作業所の衛生管理。
- ・浜田の場合、自社に持って帰ってからの作業になるため、自社の衛生管理が大切だと思いました。
- ・荷受けの考え方が伝わってこないこと。話を聞くつもりがないこと。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・他の市場の状況が良く分かった。フィッシュポンプ、選別機を浜田は早くから導入しましたが、衛生管理に関しては遅れて今に至っております。衛生管理が第一で衛生管理委員会を作り、事前に知識を持たなければいけない。
- ・大変参考になりました。境港でも開催するように交渉したいと思います。
- ・電子入札を絶対にするべき(不正防止の為)。
- ・話が解り易かった。

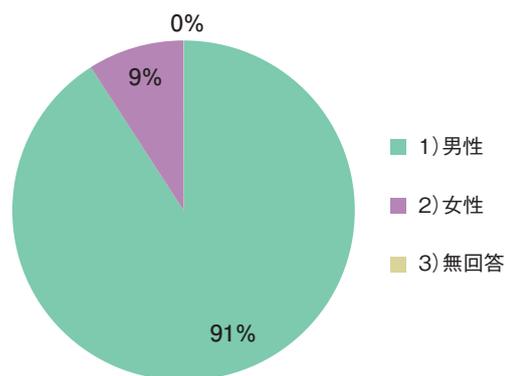
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地・加工関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	当添公民館
	所在地	沖縄県島尻郡与那原町板良敷 751 番地
2.実施日	平成 29 年 1 2 月 1 2 日	
3.講習	講師	手塚 義博 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 主席専門調査役
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
		宮野鼻 洋一 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕
内容	<p>1. 食品衛生上の危害要因</p> <p>2. 水産物の鮮度と品質</p> <p>3. 品質・衛生管理に関わる実証試験の事例</p> <p>4. 先進的な品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例紹介</p> <p>5. HACCP と一般的衛生管理</p> <p>6. HACCP 義務化の動向</p> <p>7. 対 EU 輸出水産食品に係る産地市場登録の基礎知識 質疑応答・意見交換・アンケート調査</p> <p>※講習会前に関連施設等の視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>	
4.参加者数	22 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔代表機関：一般社団法人大日本水産会〕 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 与那原・西原町漁業協同組合
		
与那原・西原町漁業協同組合 水産物荷さばき施設		講習会の様子

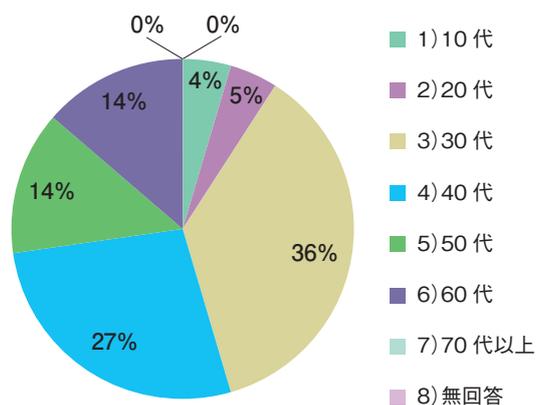


与那原・西原町漁業協同組合

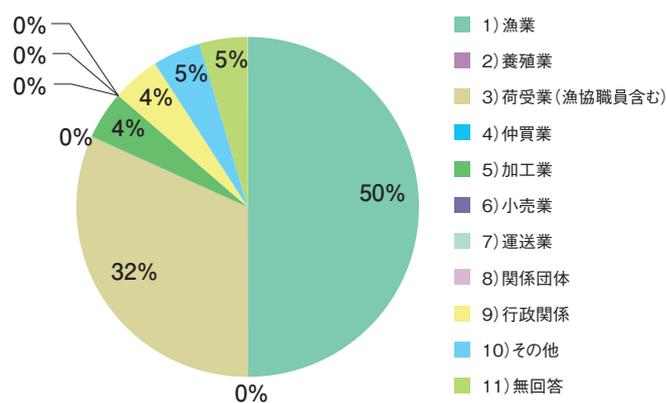
1. あなたの性別についてお答えください。



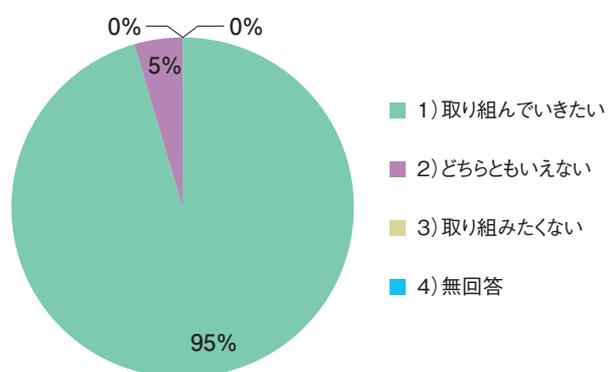
2. あなたの年代をお答えください。



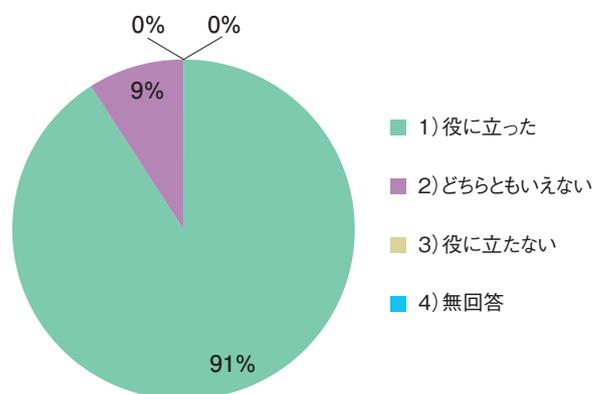
3. 業種についてお答えください。



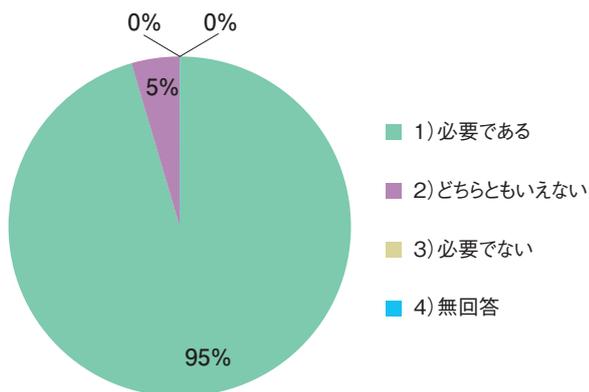
4. 講習会は役に立ちましたか？



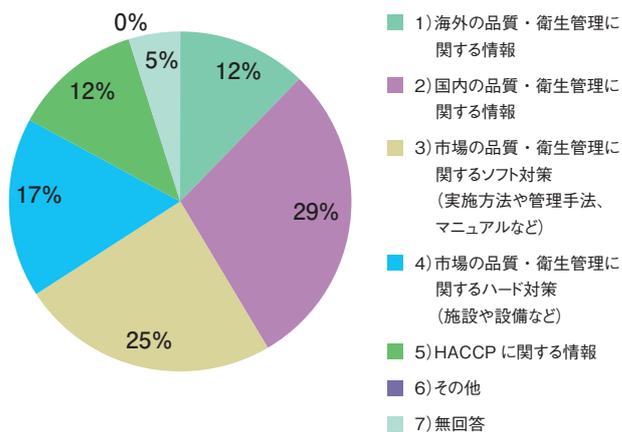
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 市場・加工場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

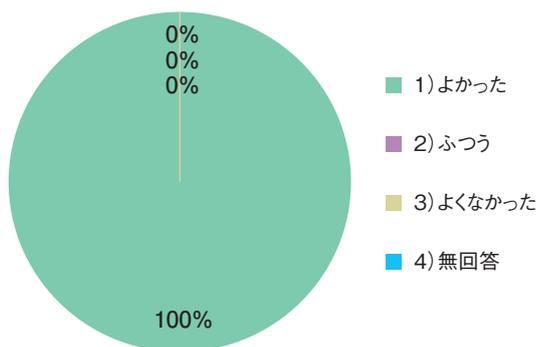


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

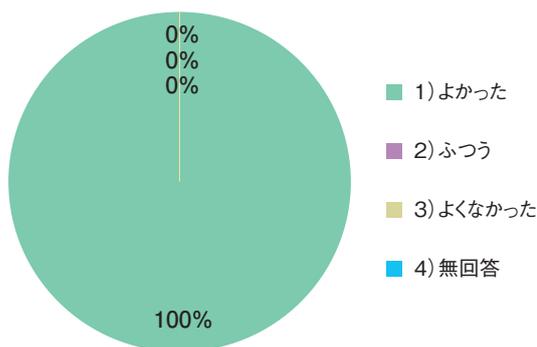


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

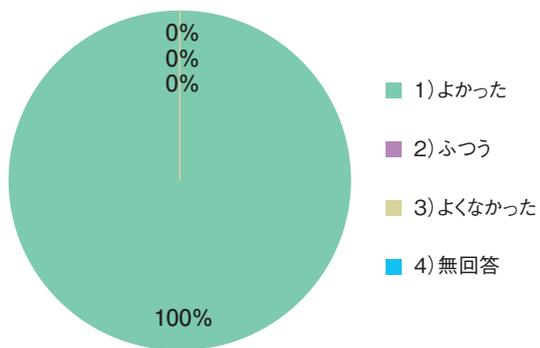
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・事務(漁協職員)

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・今後の業務に役立てたい。
- ・農政にも携わっていますが、通じるものがあると感じました。両方活かせるよう取り組みを考えていければと思った次第です。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・防鳥対策や素早い冷凍・冷却管理の取り組みを早期に行う。

6. 市場。加工として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・シャーベットアイス等で魚の鮮度維持向上を図りたい。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

6) その他

ご意見

- ・なし

8. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・現場の方々が危機感を持って改善に向け取り組むこと。
- ・温度管理にサーモグラフィカメラを購入したいと思いました。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・なし

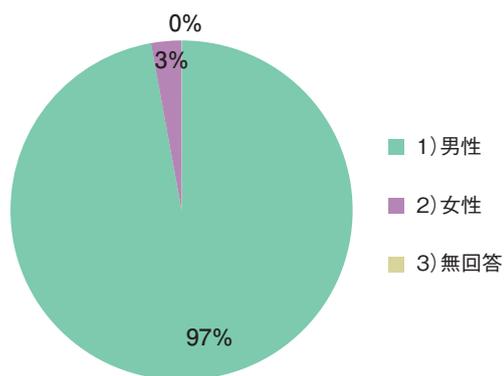
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	伊豆漁業協同組合 研修室
	所在地	静岡県下田市外ヶ岡 11
2.実施日	平成 30 年 1 月 19 日	
3.講習	講師	大村 浩之 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所 第一調査研究部 次長 山内 和夫 一般社団法人 海洋水産システム協会 登録専門家
	情報提供 演者	冨田 宏 株式会社漁村計画研究所 代表取締役
	内容	1. 産地市場の品質・衛生管理対策 2. 衛生管理に対応した産地市場の事例紹介 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の概要と認定市場の事例紹介 4. 魚市場の衛生管理チェック 5. 衛生管理市場建設に向けた基礎調査実施状況報告 6. 浜活プラン推進事業の実証実験等へのご協力について 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数	42 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 伊豆漁業協同組合
		
地方卸売市場下田市魚市場		講習会の様子

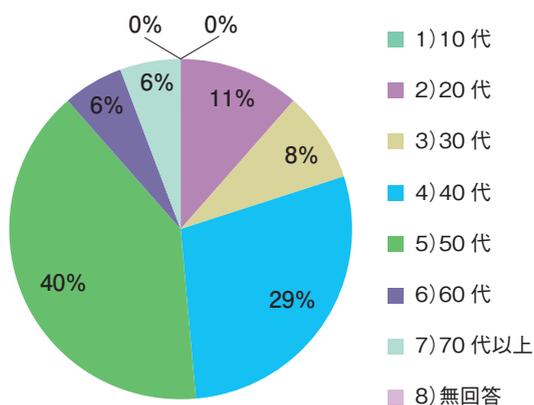


地方卸売市場下田市魚市場

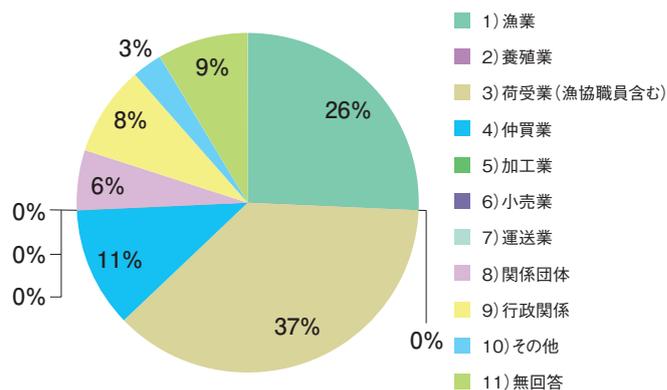
1. あなたの性別についてお答えください。



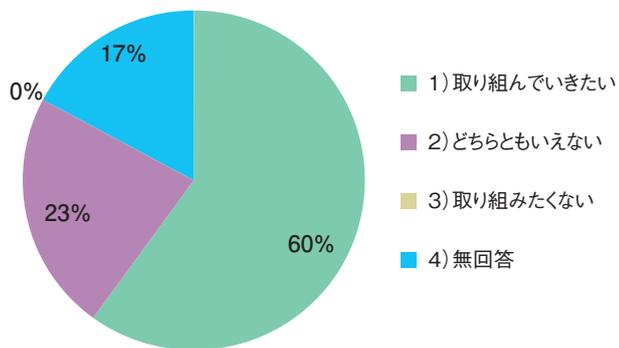
2. あなたの年代をお答えください。



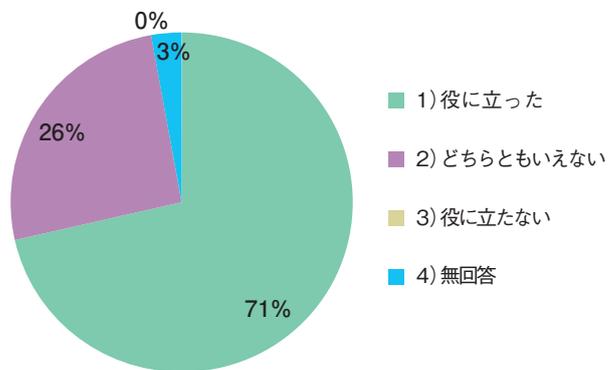
3. 業種についてお答えください。



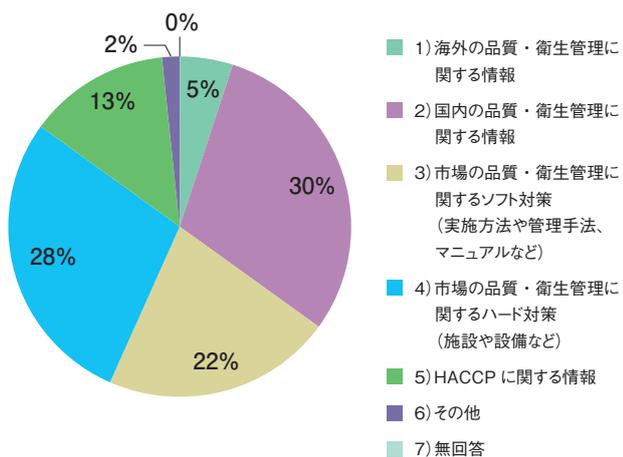
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

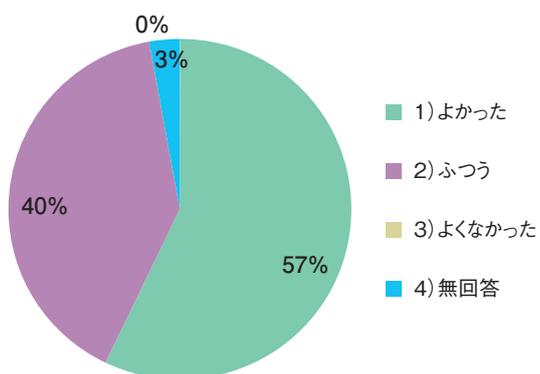


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

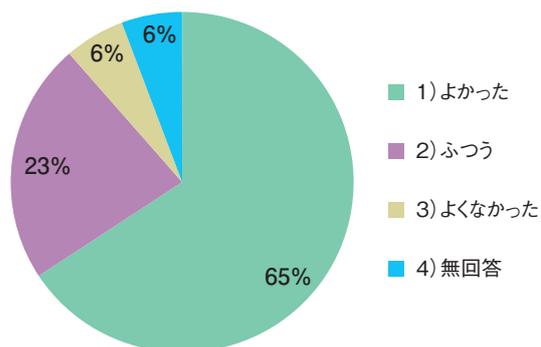


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・観光業

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・清掃・洗浄(消毒)の取り組み。
- ・理想的にはこのような市場が最適だと思いますが費用等を考えて難しいと考えましたがこういった高精度の設備は今後必要だと思います。
- ・現状の中で必要であればやるべきだと思うが、必要でなければやらなくても良いと思う。
- ・漁業者や仲買人等さまざまな方々の意見を取り入れた市場作り。
- ・取り組む前に資源の確保、生産者を増やす取り組みも大事です。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・他の漁協の様子が見られて良かった。
- ・産地市場の事例は資料などで理解するより現実的に衛生管理を考える事が出来た。
- ・衛生管理、魚の扱い。
- ・下田市魚市場とは現実的にかげ離れ過ぎていましたが、とても勉強になった。
- ・市場の設備に生産者、市場関係者がどれだけルールを守り衛生管理できるか。意識の問題。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・魚の品質管理。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・課題として、陸揚げ時、選別時、計量、陳列と一連の流れで温度管理が不充分である。
- ・手洗い及び長靴の消毒 トイレ、手洗い、足洗いは改善すべき。
- ・全ての人が意識を高める事。
- ・ソフト面は努力で何とかなるが、ハード面においてはコスト・立地条件 etc 限界があると思うので、少しでも今以上の品質・衛生管理が出来れば良いと思う。
- ・市場の魚箱がコンクリート面に並べてあるが、高さ 50～60cm 程の陳列台(レールライン)に並べた方がセリも見やすいし、衛生管理上も良く搬入・搬出の作業性もベターであると思う。
- ・市場の事では、色々な課題があると思いました。これからは、衛生管理について考えて行きたいと思います。
- ・市場の施設整備、陸揚げ関係。
- ・全てにおいて向上が必要。
- ・全体的に施設が古い。
- ・各漁船が殺菌水を使えるようになれば良い。
- ・飲食・喫煙場所の確保。
- ・品質保持の施氷は市場で管理してもらいたい。
- ・陸揚げが市場の中央なら時間はかからないが、他の場所だとフォークリフトを待つ時間がかかる。
- ・下田・伊東で 1 つの市場にし、魚を 1 ヶ所にする考えもあると思う。両市場共に漁獲量が減少し仲買人も少なくなっているの・・・。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・本に書いてある事を言っているだけなので、下田市場を理解して色々説明してほしい。
- ・他の市場との違いがはっきり分かった。
- ・生鮮物の取扱いにて、より一層の衛生管理が重要であった。
- ・自分の市場に近い事例でお願いしたい。
- ・市場運営、管理の話が大半で仲買人として、役立つ話が少なかった。
- ・第1部がかなりはしょられており、せっかくの機会なのに残念に感じた。
- ・この市場とはあまりにもかけ離れ過ぎではありますが、今後見直すべき姿だと思う。

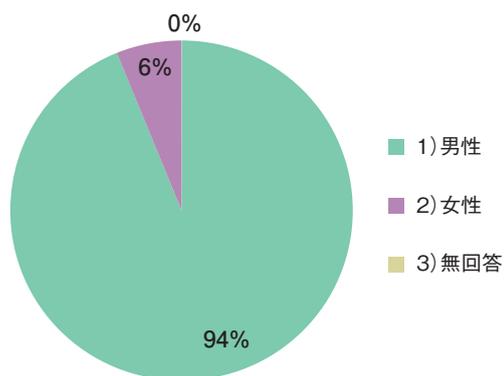
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	八戸市水産会館 大会議室
	所在地	青森県八戸市白銀町字三島下 95 番地
2.実施日		平成 30 年 1 月 23 日
3.講習	講師	阿部 万寿雄 ABE 技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 宮野鼻 洋一 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕
	内容	1. HACCP 義務化の動向 2. 産地が防止すべき危害要因 3. 水産物の衛生管理対策 4. 産地市場・漁港の品質・衛生管理事例紹介 5. 八戸漁港の品質・衛生管理における課題と対策 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に関連施設等の視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数		66 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 八戸漁港産地協議会
	後援	八戸市
		
八戸漁港第三魚市場 C 棟の外観		講習会の様子

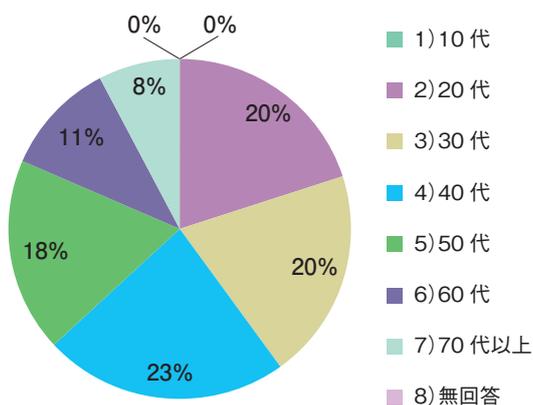


八戸漁港

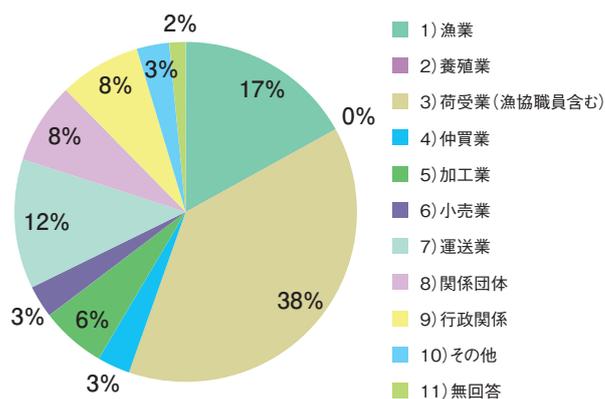
1. あなたの性別についてお答えください。



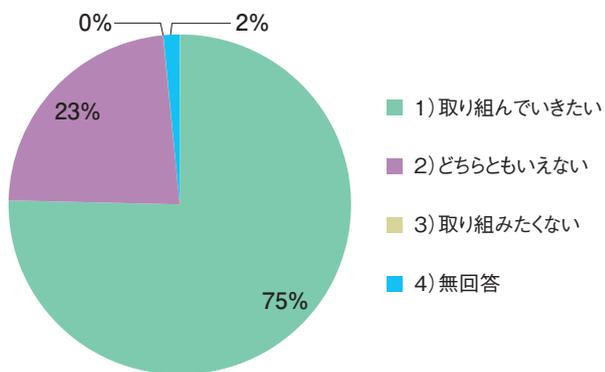
2. あなたの年代をお答えください。



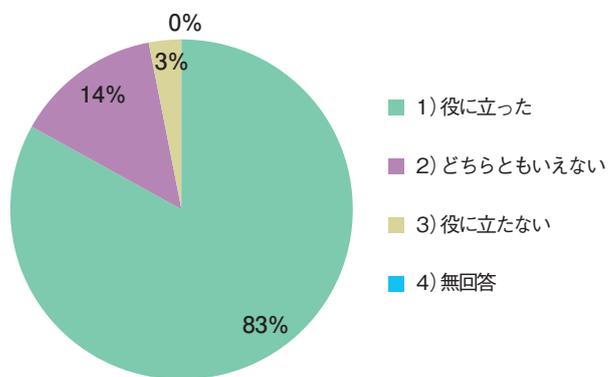
3. 業種についてお答えください。



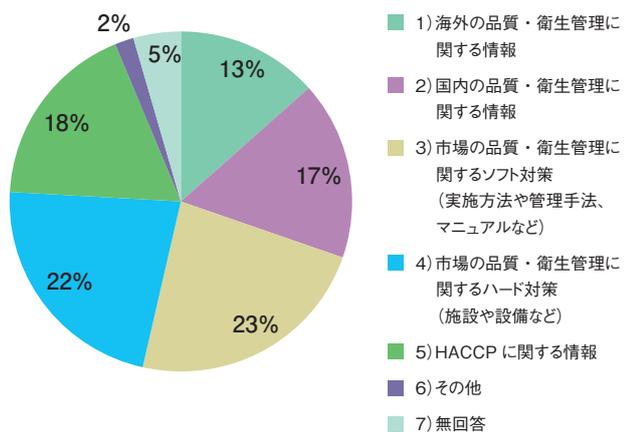
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

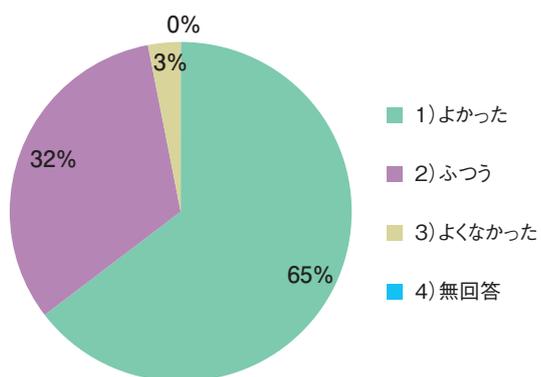


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

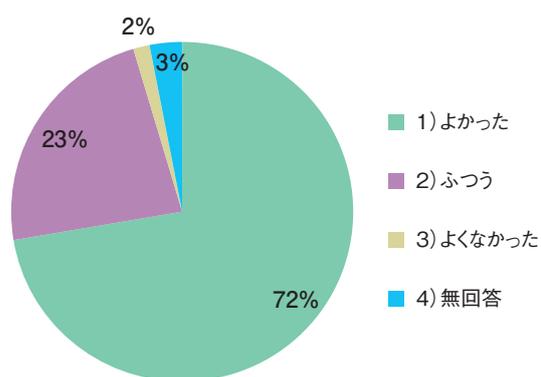


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

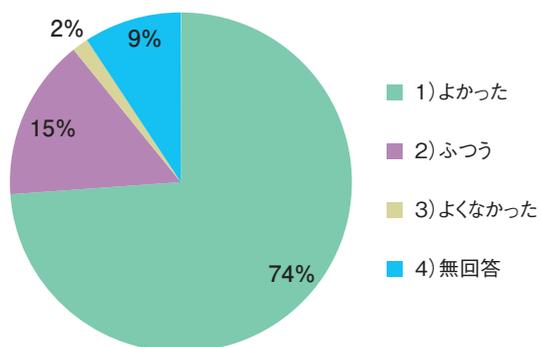
①第1部について



②第2部について



③演習について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・C棟の設備・機能はOK。利用する者の意識を痛感。
- ・取り組めるものは取り組んでいると思う。取り組んでいないものは、設備と労力と時間がかかるので、なんとも言えない。
- ・取組みたいが、皆の意識がまとまれば...
- ・パレットをプラスチックにすること。
- ・この先は、経費がかからない、自身の意思で出来る事、手洗い、箱の取り扱い等から取り組んで行きたい。
- ・いろんな事。
- ・手洗いをしっかりして廻りの人にも呼びかけたい。
- ・正直、仕事をやめなくてはならないと思いました。
- ・自分らに出来る内容は、魚の上をまたがないことに気をつけたい。
- ・衛生的配送への取り組み。
- ・電気リフトの早急運行。
- ・基本的な部分から守れていないので出来る事から改善していく。
- ・船上の整理整頓。
- ・組合員へ教えたい。
- ・魚は木函で出さないように。
- ・まず出来る範囲での衛生管理。
- ・カゴの洗浄は常に気をつけております。特にサケ、マコガレイで使用するカゴは、高圧洗浄機を使用し、入念に洗い、臭いも消すように普段から行っています。また選別に使用する台も同様です。普段から行っているもので、改めて何も感じなかったです。
- ・現在、衛生管理の魚市場に取り組む事業が始まり、これからの管理対策について取り組んで行きたい。
- ・利用者の意識向上。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・毎回同じことを聞くだけ。
- ・木製の箱、パレットが多すぎる。プラ箱、板に変えたい。
- ・取り組み事例の紹介。
- ・自分はマグロの尾の部分を切り取ったりしているのですが、パレットのさびが目立つのを指摘された時はなるほどと思ってしまった。
- ・市場の衛生管理について厳しい指導。
- ・貴重なご意見でしたが、細菌が付かないようにするには、自分たちで対策をしないといけないですね。問題提起していますが、解決は自分たちで行って下さいと投げっぱなしな内容では？
- ・トイレの手洗いは、温水を使用。
- ・施設は良いが、使う人が問題だということ。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・市場職員緒意識改革、市監視職員からの指導徹底。
- ・漁業者・加工業者一体となつての開催を検討してみてもどうか。
- ・トイレ後の靴の洗浄。
- ・蓋、箱を踏まない。
- ・人。
- ・木箱をなくしていきたい。
- ・市場関係者の意識改革が先に必要！！
- ・出入り業者の衛生管理に対する認知・理解の不足。
- ・木函、木パレットの廃止。
- ・衛生管理の整った施設の有効的活用。
- ・今回の内容もちろんですが、漁業者と仲買人との情報をつなげるからこそが魚価高につながるのでは？漁獲物と欲しいものがずれているので、価格につながらない。
- ・木箱を使用しない。発泡スチロールは使用しても直接地面に置かない。
- ・生産者、卸売業者、買受人、それぞれの水産物の商品価値を高めようとする意識の改革。
- ・利用者の意識。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・特に阿部先生のご指摘が有難かったです。
- ・指摘をしてくれる方を積極的に講師にするべき。
- ・上を言ったらきりがなく、なにも作業が進まなくなると思う。今くらいがちょうどいいと思う。
- ・時間が長すぎ！必要な要件をまとめて話せば1時間もあれば終わると思う。
- ・パソコンの使い方を勉強するべき。
- ・注意点が見つかり、少しずつ直していけば良い。勉強になりました。
- ・第一部は、HACCPを行う必要などはわかるのですが... 荷受のカゴの洗浄に高圧洗浄機を使う事などは普段から行っています。第二部では、講義開始に論点がずれている部分を感じられました。後半より、衛生管理対策として木製パレットからプラスチックへと変更して欲しいと仰いましたが、その分コストがかさむ気がします。
- ・八戸市魚市場の良い所を取り入れ現在進められている衛生管理を行いたい。
- ・内容が薄い。テーマを絞って欲しい。

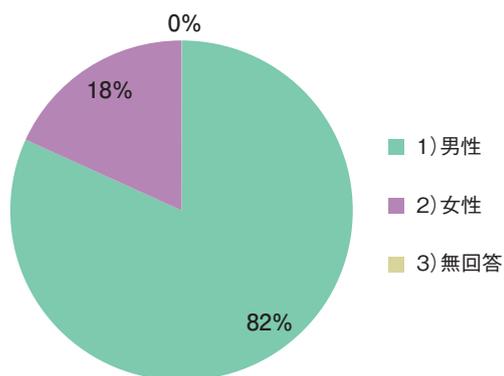
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	福島県南相馬市鹿島交流センター大ホール
	所在地	福島県南相馬市鹿島区横手字川原 186-1
2.実施日		平成 30 年 1 月 26 日
3.講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 最近の食中毒と対策 2. 衛生管理の 5S について 3. 沿岸域における漁船漁業ビジネスモデル研究会の販売流通対策事例 4. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例 5. 豊洲新市場に関する情報提供 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		11 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 相馬双葉漁業協同組合請戸地区・請戸地区衛生管理準備委員会
	協力	一般社団法人マリノフォーラム 21
		
南相馬市鹿島交流センター		講習会の様子

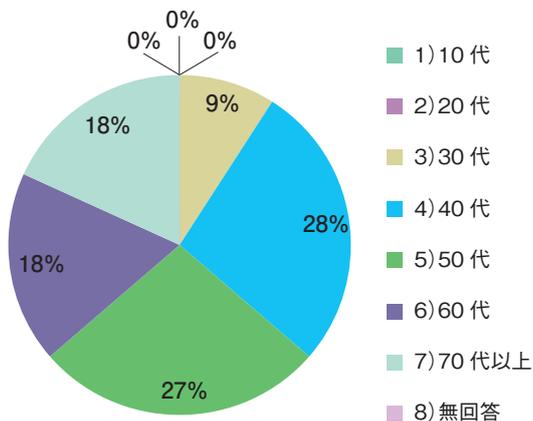


請戸漁港

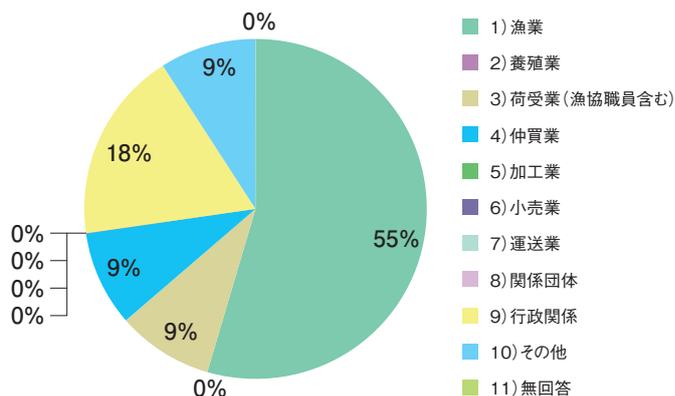
1. あなたの性別についてお答えください。



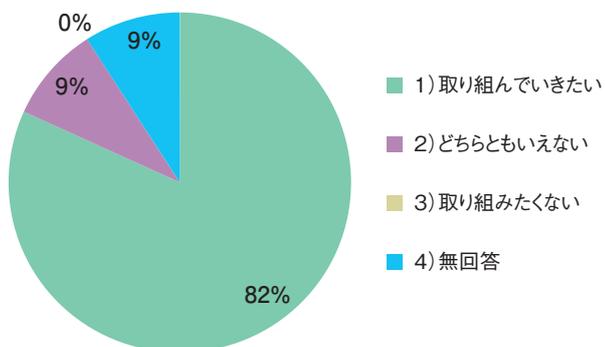
2. あなたの年代をお答えください。



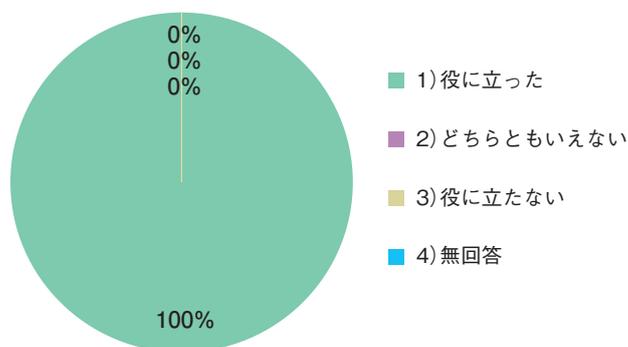
3. 業種についてお答えください。



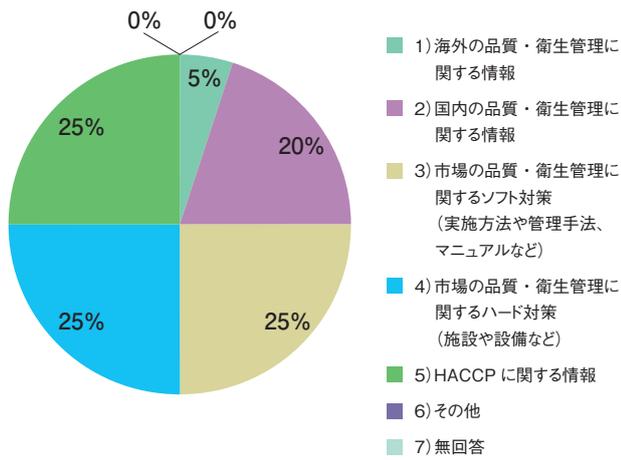
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

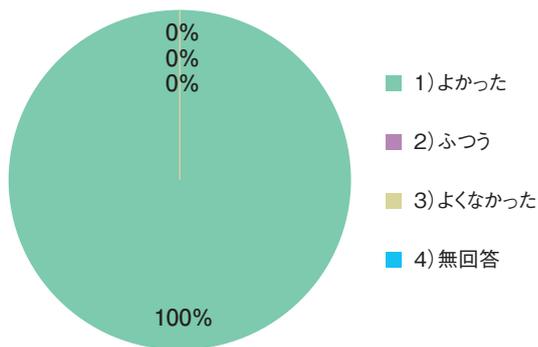


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

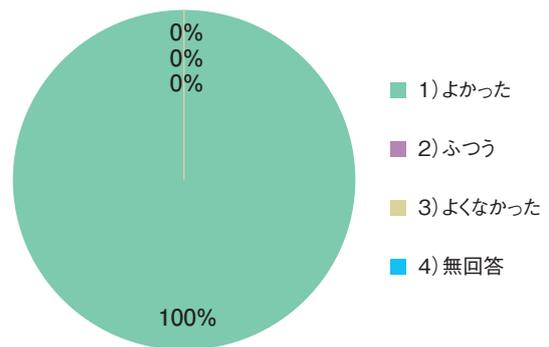


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・取り組んでいきたいとは思っていますが、職員が少ないため、マニュアル通りできるかが心配。
- ・衛生管理も自分で分かっているようでもなかなか出来ないので、講習会はとても勉強になりました。
- ・現場の状況を見ながら簡単な取組みから検討していきたい。
- ・役場としてというかわかり方や取組が出来るのか。漁業者さん、組合の方たちと話し合いをしていきたいと思います。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・全国の状況が良く理解できた。豊洲が開場すれば、衛生管理は必須の流れになってくると思いました。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・選別の時間短縮が課題。
- ・今後荷捌き施設が完成した後、施設を利用していく当事者の方たちが意識を高めていくかが重要であると思います。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・豊洲市場の開場後、北方卸売市場から搬入する際、衛生管理がなされた市場とそうでない市場との違いはあるのか。

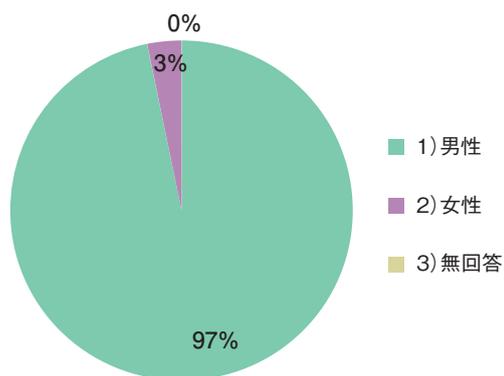
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	北さつま漁業協同組合 本所 担い手室
	所在地	鹿児島県阿久根市晴海町 2 番地
2.実施日		平成 30 年 1 月 30 日
3.講習	講師	古谷 正美 氏 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 調査役
		山内 和夫 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
		宮野鼻 洋一 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕
内容	<p>1. HACCP 義務化の動向</p> <p>2. 産地が防止すべき危害要因</p> <p>3. 食品流通現場の品質・衛生管理の取り組み事例</p> <p>4. 食品業界（水産）における対策事例</p> <p>5. 北さつま漁業協同組合魚市場の講評</p> <p>6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の更新に向けて 質疑応答・意見交換 アンケート調査</p> <p>※講習会前に関連施設等の視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。</p>	
4.参加者数		31 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 北さつま漁業協同組合
		
北さつま漁業協同組合卸売市場 陸揚岸壁		講習会の様子

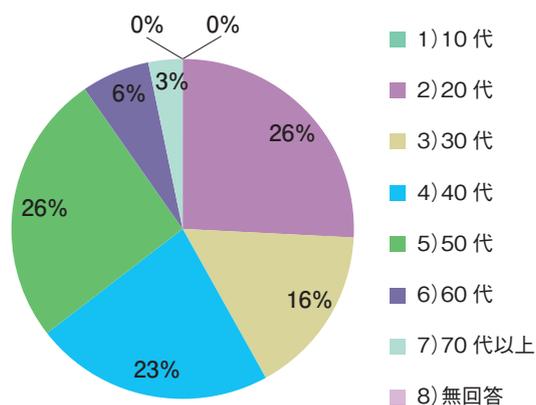


北さつま漁業協同組合地方卸売市場

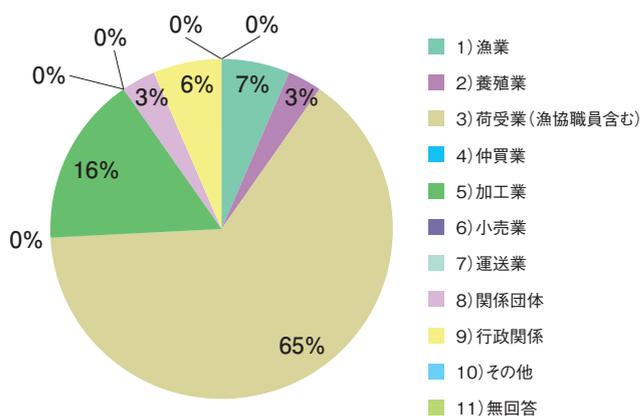
1. あなたの性別についてお答えください。



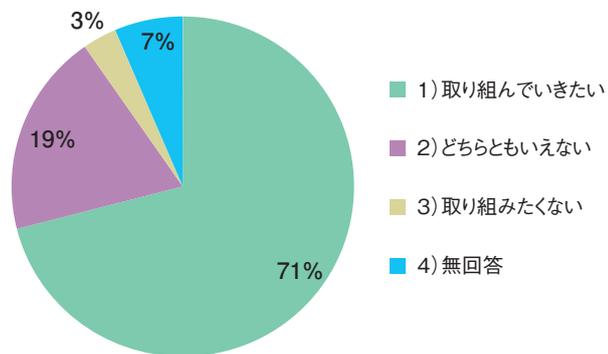
2. あなたの年代をお答えください。



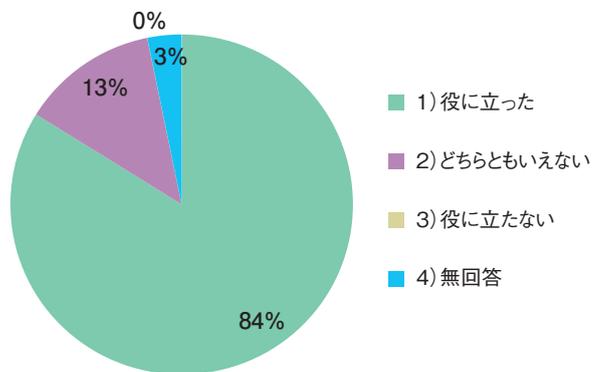
3. 業種についてお答えください。



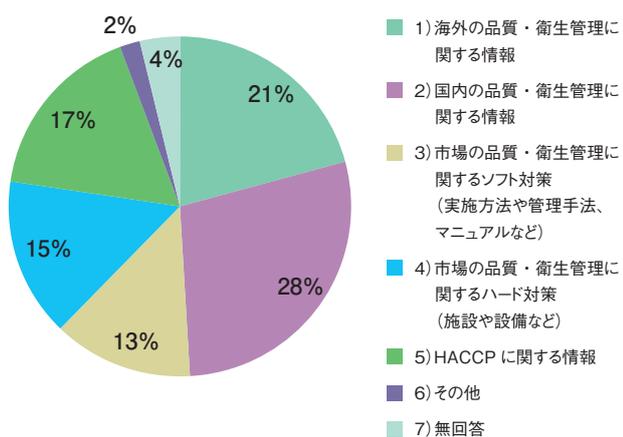
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

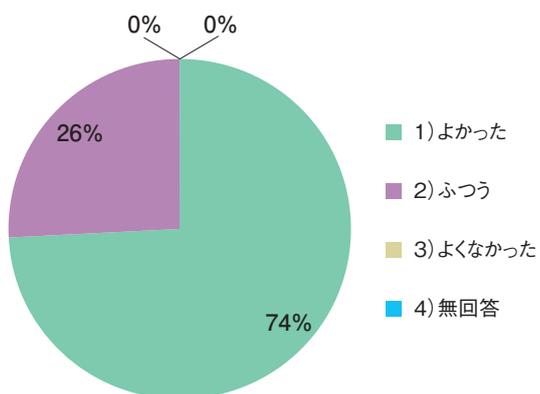


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

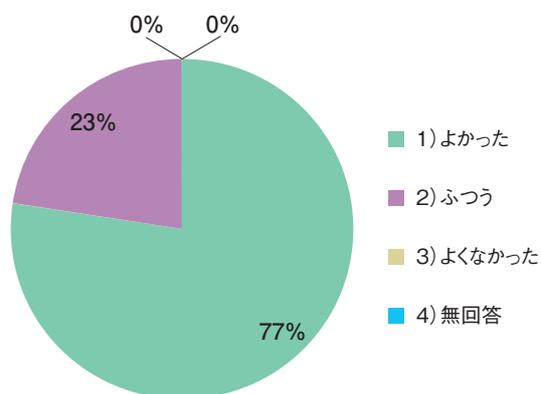


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

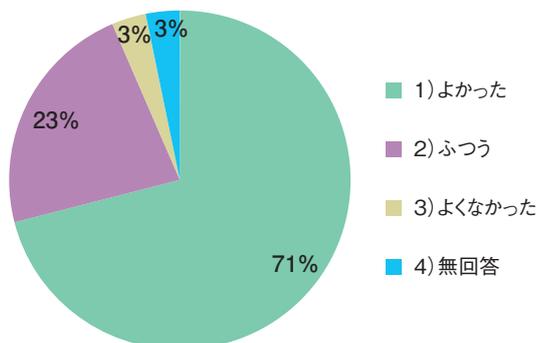
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・当たり前だと馬鹿にしないでちゃんとする。
- ・食の安全。
- ・P25の一般的衛生管理基準の要件を十分理解し市場業務を行いたい。
- ・衛生管理市場として水産物の品質・衛生管理の意識向上を図り、徹底していききたいです。
- ・関係者全員での取り組みでなければ、一人が守らないことで品質衛生管理基準を満足できない結果となる。日ごろの関係者への周知が必要であると感じた。管理規定の見直しの必要性も指摘され、今後検討のよちがあると感じた。
- ・加工場の衛生管理に取り組みたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・あたりまえの事を！
- ・貝ガラ、骨があるのは当たり前ではない。
- ・品質・衛生管理、魚介類の鮮度。
- ・平成30年10月11日開場の豊洲市場は近代的な市場だと思う。
- ・魚介類の販売に当たってコミュニケーションの必要性が印象に残った。また、品質管理市場の認定や取り組みについて理解が深まった。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・EU、米国に対する輸出に向けたHACCPの取り組み。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・HACCPの取り組み。
- ・手洗い場のホースを直す。タンクの水はきれいにしておく。
- ・洗浄、消毒、トイレの衛生管理。
- ・EU、米国に対する輸出に向けたHACCPの取組。

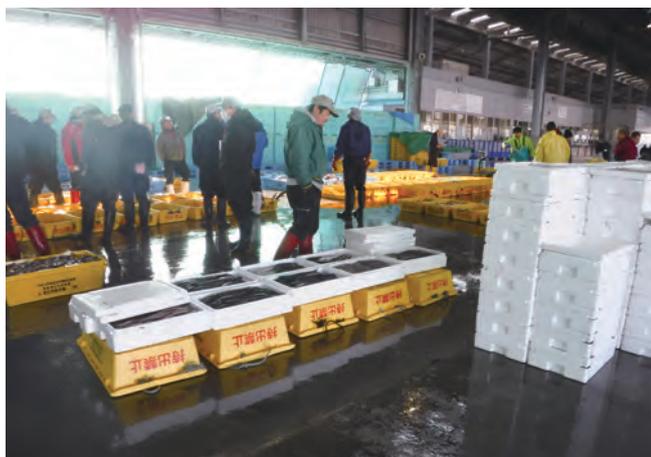
8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・市場の衛生管理は大切だが、認定(お金をかけて)しなくても良いのではないかと。市とか県とかのチェックでも良いのではないかと。
- ・大変勉強になりました。また、年一回はお願いします。
- ・第一部については、時間の設定が短く、受講者の理解を得る事は難しかったと思う。時間配分を考えて欲しい。

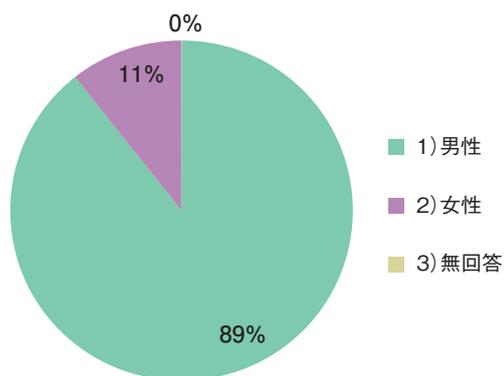
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	宮古漁業協同組合 宮古魚市場 会議室
	所在地	岩手県宮古市臨港通 2-1
2.実施日		平成 30 年 2 月 2 日
3.講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. HACCP義務化の動向について 2. 他市場の先進事例紹介 3. 豊洲新市場の情報提供 4. 産地市場の品質・衛生管理 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の解説とチェックポイント 6. 宮古市魚市場の課題と対策 7. 優良衛生品質管理市場・漁港認定取得に向けて 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		75 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 宮古漁業協同組合
	後援	宮古市
		
地方卸売市場宮古市魚市場		講習会の様子

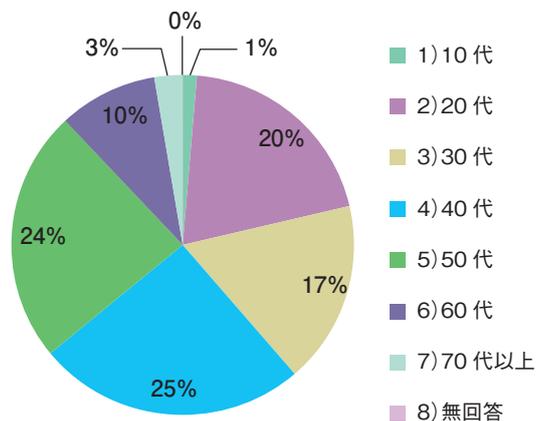


地方卸売市場宮古市魚市場

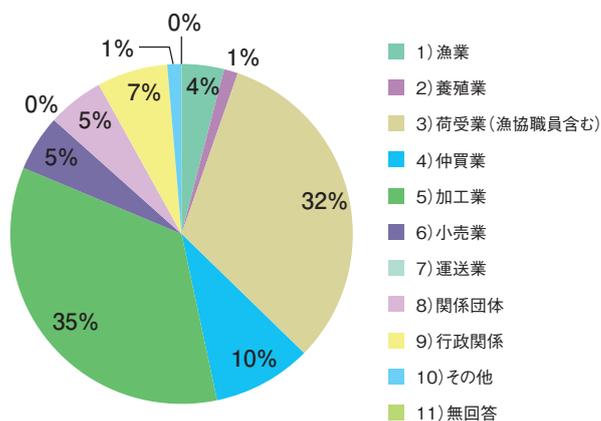
1. あなたの性別についてお答えください。



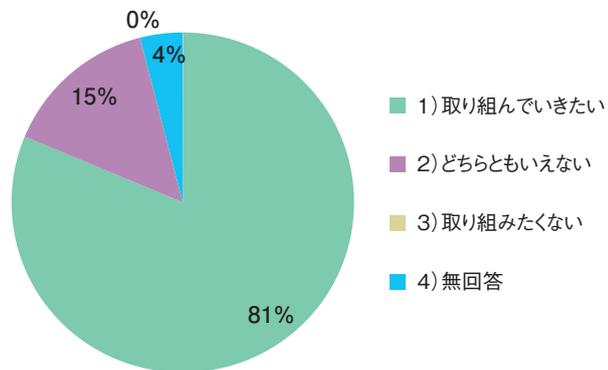
2. あなたの年代をお答えください。



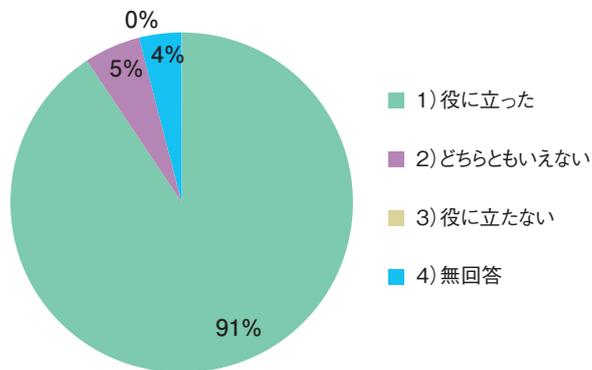
3. 業種についてお答えください。



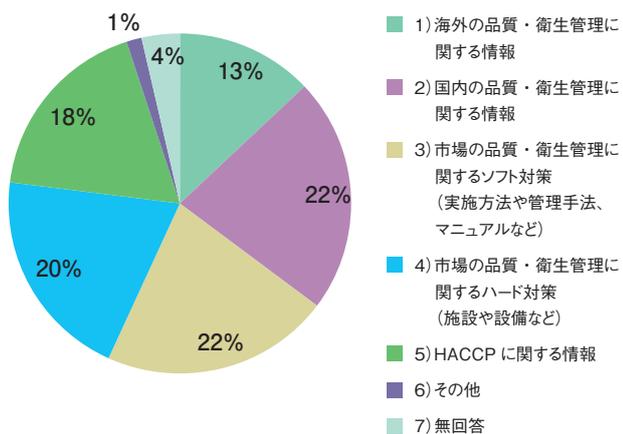
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

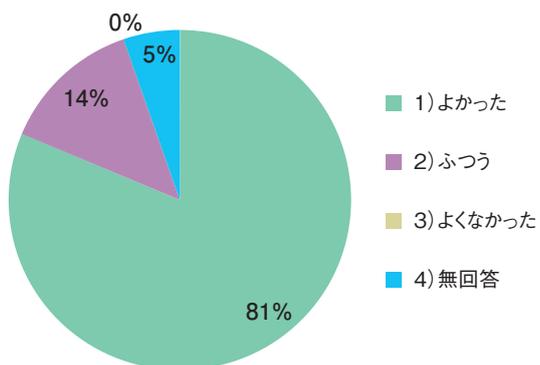


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

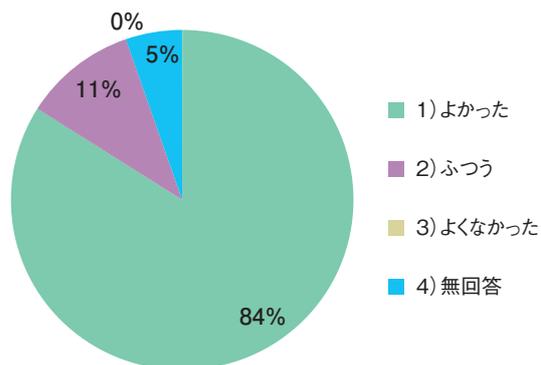


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

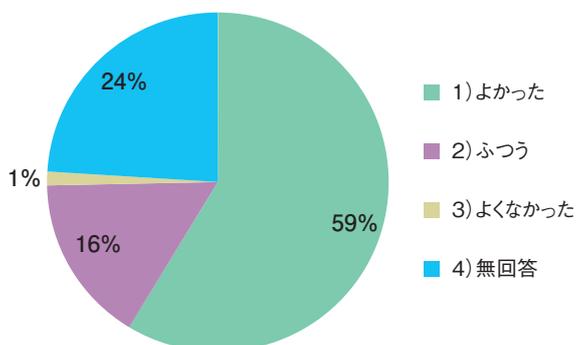
①第1部について



②第2部について



③演習について



3. 業種について

10) その他

- ・ 冷蔵庫業
- ・ その他、仲買業と加工業両方に○付した方 1 名

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

ご意見

- ・ HACCP の取り組み。
- ・ 必須。必ず取り組む。
- ・ まずは手洗い、長靴の洗浄等を徹底していきたい。
- ・ 取り組みたいというか、取り組んでいかなきゃいけないのだと感じました。あわてずすこしずつ準備していけたらと思います。
- ・ 食品を汚染させない為に手洗いや服装をしっかりと仕事に取り組みたいです。
- ・ 市場関係者ではないですが、食品を扱う者として、口にする全ての人が安心・安全な商品づくりを柔軟な考え方で衛生管理を徹底して取り組んでいきたいと思いました。
- ・ 5S を見直し作業環境をよりよくしていきたいと思った。
- ・ 鳥対策。
- ・ 船内・甲板上作業の衛生処理。
- ・ 5S について。
- ・ 漁船の衛生管理。
- ・ 現場の低温管理徹底(特に青魚)指導。どんなにがんばっても場内の床は汚染されているという前提に立った水産物の取り扱い指導(魚函の床直置き禁止など)。
- ・ 市場関係者の中には衛生品質管理に対する意識が十分ではない状況にあると考える。ハードもそうだが、関係者の意識改革が必要と考える。
- ・ 消費者へ安全な水産物を提供するためさらに意識向上し、衛生管理に取り組みたいです。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

ご意見

- ・ 写真付の事例は参考になった。
- ・ 品質衛生管理の奥の深さというか、自分が今している事以上にもっとやるべき事があると思いました。
- ・ HACCP というところすごく難しく考えていましたが、小さなことからつみかさねをすることで、安全な商品を作ることにつながる。
- ・ タブレットを使ったりする事は、良い事だと思います。日報などタブレットで管理できたら良いと思う。衛生チェックなど。
- ・ 豊洲市場の衛生管理が印象に残りました。
- ・ HACCP を取得している工場として気持ち新たに HACCP システムに基づき衛生管理を徹底していきます。
- ・ HACCP が世界中で義務化になっている事は知らなかった。
- ・ 産地市場の品質・衛生管理。
- ・ 特に HACCP 義務化の情報が聞きできて関係者の意識改革につながるのではないかと思います。
- ・ 水産物の低温保持に使用する氷コストの負担者が課題。誰が負担者となるかの明確化、食品加工業者の衛生的取組が生産者(漁業者)、仲買・市場関係者には伝わっていないだろう。流通の末端に近いものの取り組みや要望を流通の最初側の人たちに伝える事が必要ではないかと思う。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・ 水産加工品の安全→安心について。

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

ご自由に

- ・自動車・ホークリフトの場内禁止を望む。ホークリフトは場内専用であるべきでは。
- ・多々あるが実行に向うには時間が掛かりそうです。
- ・荷物の置き方等改善すべき点が多々あると感じた。
- ・基本的な衛生管理をしっかりとしていく事がまず大事だと思う(足洗いや容器に足を入れるとか)。
- ・初歩的なルール(足洗い・車置きなど)は、市場に出入りする全ての人が守れるような意識づくりが大切だと思います。カゴの直置きは前回の講習会でも外部の方に指摘されていました。
- ・生産者、運送業者、荷受業者の帽子・長靴の徹底。
- ・ノロウイルス、O-157等の殺菌。
- ・HACCPについての対応が言われている中、現状の市場、新設市場の形状等(車が入れないように段差をつける etc.)を、そのように作らなかったのかが??? という感じ。今ある設備の運用もあまりしていない??? 設備もそうだが、人の意識も必要である。
- ・あらゆる取扱水産物に同じ基準を適用するのではなく、生食用、加工調理用、ミール用など仕向けごとに考える必要があるのでは? とにかく低温管理、異物混入防止、有害物質・微生物による汚染防止が大切で、そのために何をすべきか自分の頭でも考えるよう指導を続けて頂きたい。
- ・指摘を受けた事項について。

8. 今回の講習会はいかがでしたか?

ご意見等

- ・現場に取り込みたいがまだまだです。
- ・今後もこのような会を続けて欲しい。
- ・タブレットを使って商品情報を登録したり衛生基準をあげる話を聞いて良かったです。
- ・わかりやすい説明でした。今後に役立てたいと思います。食の安全に努めたいと思いました。
- ・第三部は仕事の為参加できなかった。
- ・持ち込まない、捨てない、増やさない、温度管理、5Sの徹底、手洗い、足洗い、防鳥ネット。
- ・底曳網、まき網漁船緒低温、衛生管理向上について、貴協会からも両漁業団体へ働きかけ、指導していただけるとありがたい。宮古市魚市場主催で底曳網漁船を対象にした講習会を開催し、その際、岡野先生からご指導いただけるとありがたいです。
- ・第二部でバットに足を入れている人の写真を具体的な悪例として示しているのが良かった。
- ・他産地の事例は、我々にとって見れない機会のため有用であった。

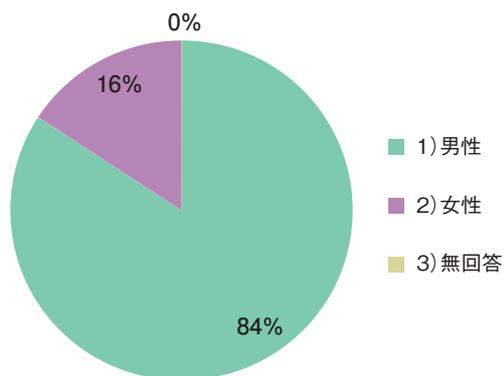
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地・加工関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	廿日市市役所 大野支所 会議室
	所在地	広島県廿日市市大野 1 丁目 1-1
2.実施日		平成 30 年 2 月 15 日
3.講習	講師	手塚 義博 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 主席専門調査役 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 産地関係者に求められる品質・衛生管理対策 2. 水産物の鮮度と品質 3. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場および豊洲新市場の事例 4. 漁港・市場、加工場等フードチェーンにおける一般的衛生管理と HACCP 5. HACCP システムの構築 6. HACCP の現状と課題 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		20 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔代表機関：一般社団法人大日本水産会〕 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 地域活性化企業組合
	後援	広島県廿日市市役所大野支所
		
大野漁場の様子		講習会の様子

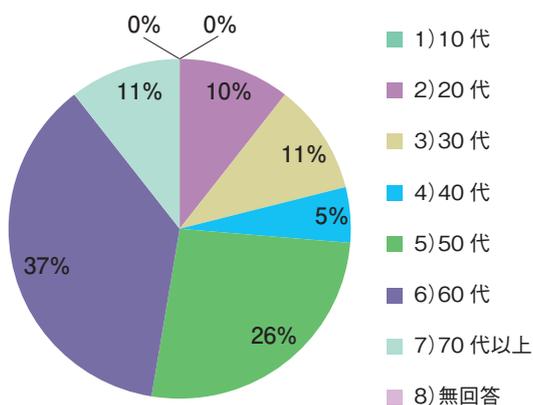


広島県廿日市大野支所

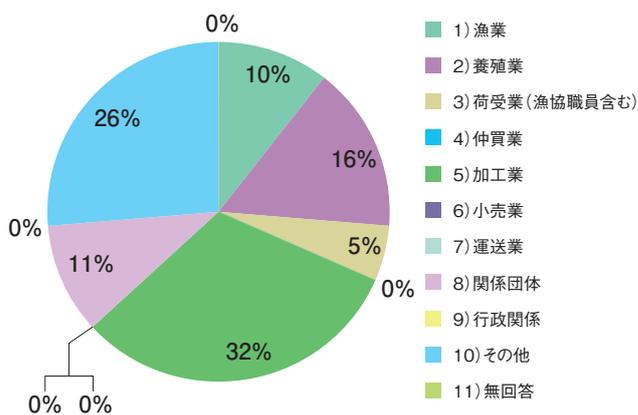
1. あなたの性別についてお答えください。



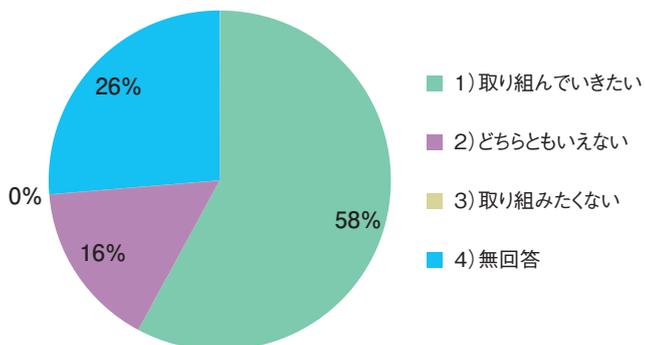
2. あなたの年代をお答えください。



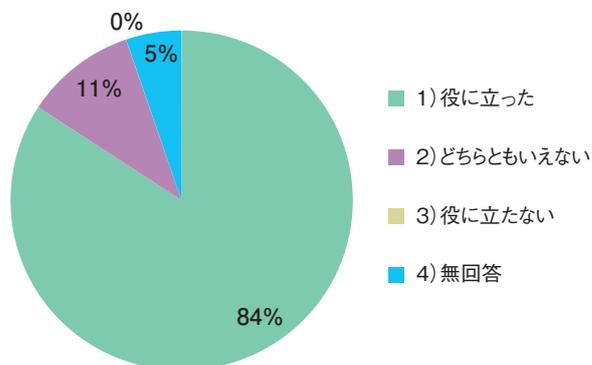
3. 業種についてお答えください。



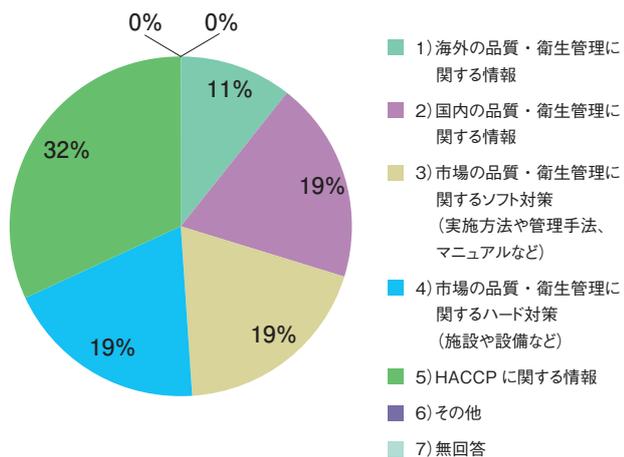
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

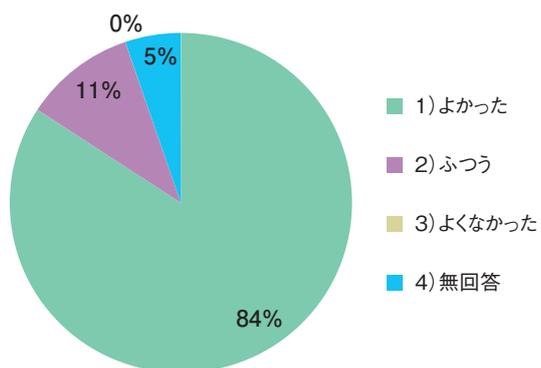


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

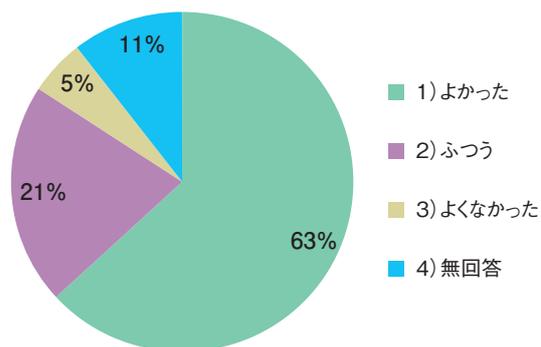


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・建設業(2)
- ・市場開設、直売所設置
- ・中卸業
- ・コンサル

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・製品の品質管理、温度管理の徹底、記録。
- ・水産物を取扱っており、衛生面等にまだまだ不十分なので向上したいと思います。
- ・消費者に見せても良い工場の衛生管理。
- ・直接関与していないので、考えつきませんでした。
- ・取り組むべき、上流から下流への圧力で対応せざるを得ない状況を要す。時間を要す中で HACCP へ対応したい。
- ・4 月市場で説明会実施お願い致します。
- ・通常運用の衛生管理。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・ハザードの分析・フードチェーンの構築。
- ・一般衛生管理、HACCP の取組が分かった。
- ・HACCP における市場の重要性が理解できた。
- ・鮮度が落ちる要因(魚を漁獲してから選別までの温度変化 etc.)。
- ・HACCP プロセスを理解できた。
- ・手塚先生の説明は、聞き辛かった。が、資料を一生懸命追いかけて見る事で、内容が良く把握できた。
- ・HACCP について基本的な事を知れてよかった。
- ・当たり前なのが出来てない市場、サラリーマンからこの世界に入り、客観的におかしいと 20 年思い続けてきました事が詳しい説明を聞き、基本に戻る大切さ、食の大切さを認識致しました。全て、安心・安全・衛生！で始まり終わる世界です。
- ・わかりやすい他事例の説明があり比較しやすかった。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・統合管理システムで受注から衛生管理まで出来れば作業全体が楽になる。
- ・使用器具、取扱いの清潔・不潔の明確な区分。
- ・関係者の意識の変化。
- ・産地市場に限った事ではありませんが、認証(HACCP)を受けることによって事務処理時間が増えることを民間企業様が気にされている。
- ・当方の産地市場は近々淘汰されると考える。直売所に於いて、HACCP に対応する。荷受としては、漁業者を指導。
- ・手洗場、足洗い場の充実。
- ・管理コストが上がることを、価格に転嫁していけるのが課題と考える。
- ・漁業者の取扱いから市場で購入されるまでのトレサビリティが明確になっており、衛生管理がルール化される。
- ・私は 15 年前、老人ホームや病院の体の弱った方々に食材切身を提供しておりましたので、魚を神経細やかに扱う大切さと一番気を使う衛生に悩んで参りました。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・勉強不足でまだよく理解できない。
- ・工程の改善に生かしたい。
- ・漁協としては、組合員に情報提供とともに取組みを指導、ハード面改善は時間を要す。
- ・誠に申し訳ありませんが、HACCP 初心者の私にとっては、分かりづらかったと感じました。講習のレベルとしては、ある程度知識の有る方向けのように感じました。
- ・時間が無く、もう少し詳しく聞き会と思った。
- ・市場の外部からの応援・力を頂き、市場がもっと人の口に入る為の命を考え、資金を提供する事が国の活性化、生きる大切さだと思えます。よろしくお願い致します。感激しました。
- ・全国の例がわかりやすかった。HACCP 運用の事例が分かりやすい。ハザード分析、ワークシートの例がとても参考になる。

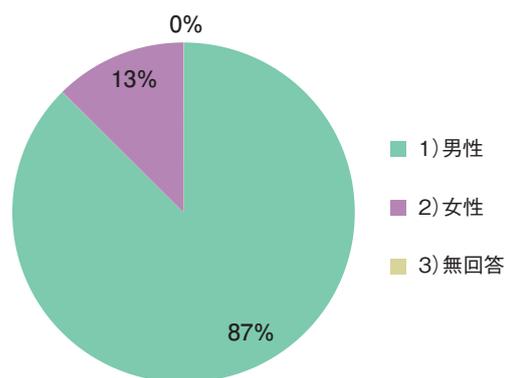
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	リナシティ鹿屋 情報研修室
	所在地	鹿児島県鹿屋市大手町1番1号
2.実施日	平成 30 年 2 月 20 日	
3.講習	講師	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家
	内容	1. HACCP の義務化について 2. 水産物の衛生管理と食中毒の関係 3. 水産物に対する品質・衛生管理の必要性 4. 高度な品質・衛生管理を実現する豊洲新市場 5. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度と認定取得市場の紹介 6. 魚市場の衛生管理チェック 7. 大隅地区の課題と対策 質疑応答、アンケート調査
4.参加者数	23 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 鹿児島県広域水産業再生委員会大隅支部会
		
		
<p style="text-align: center;">鹿屋市魚市場</p>		
<p style="text-align: center;">講習会の様子</p>		

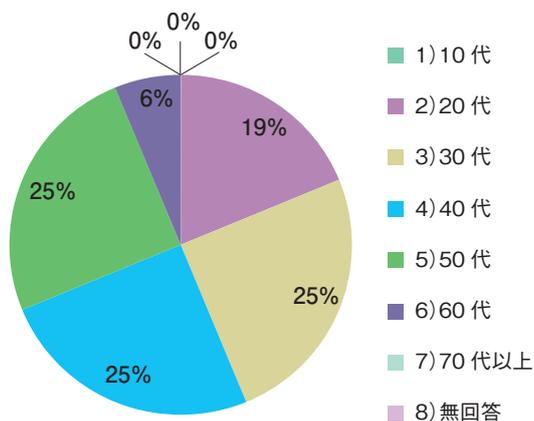


大隅地区 魚市場

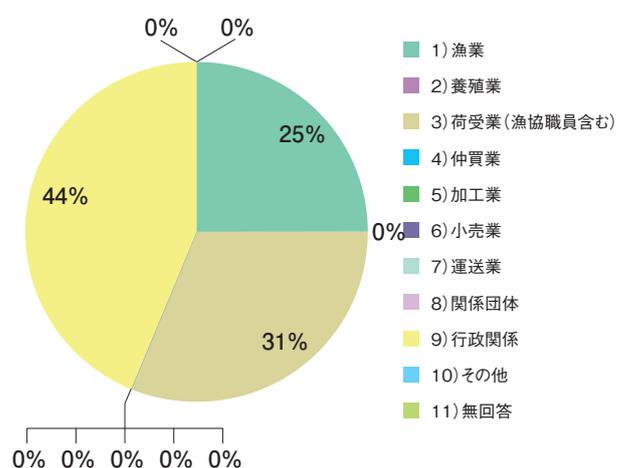
1. あなたの性別についてお答えください。



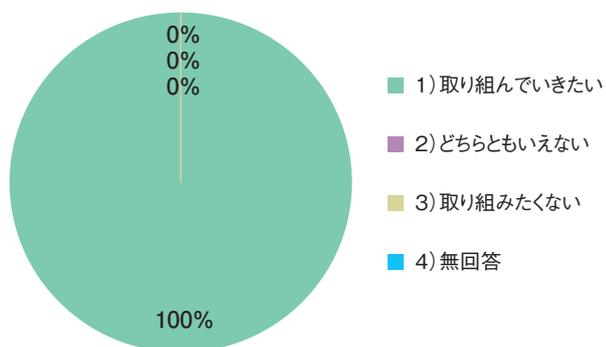
2. あなたの年代をお答えください。



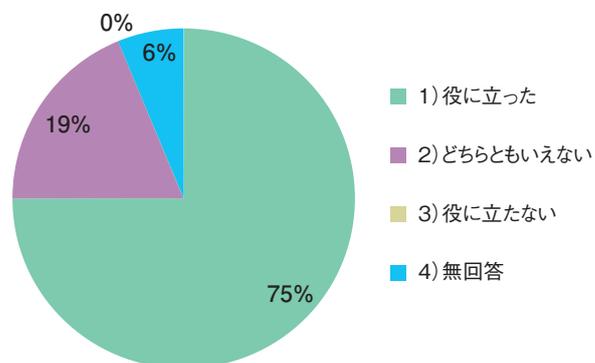
3. 業種についてお答えください。



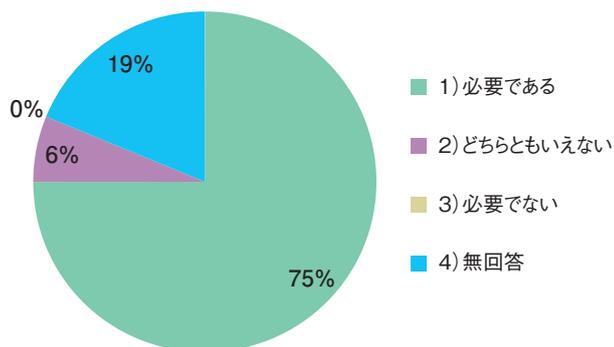
4. 講習会は役に立ちましたか？



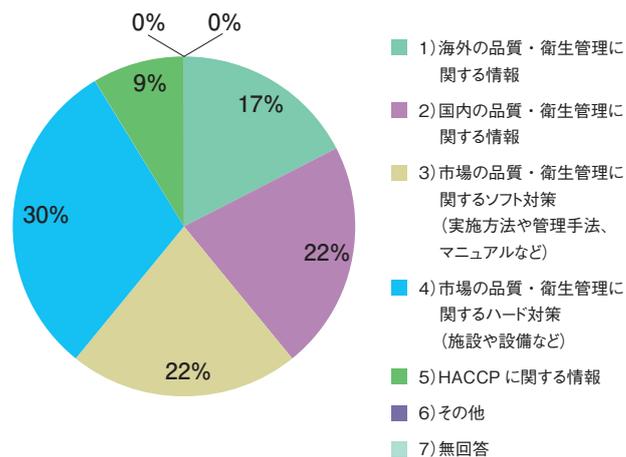
5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。



6. 市場・加工場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

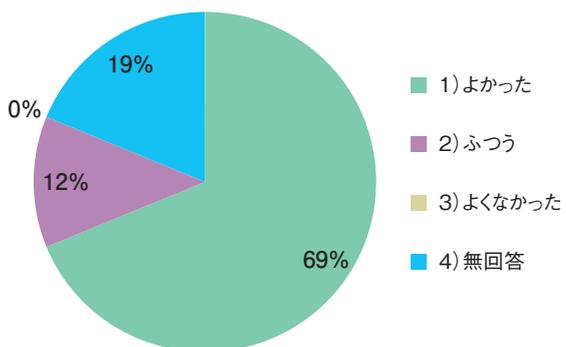


7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？（複数回答可）

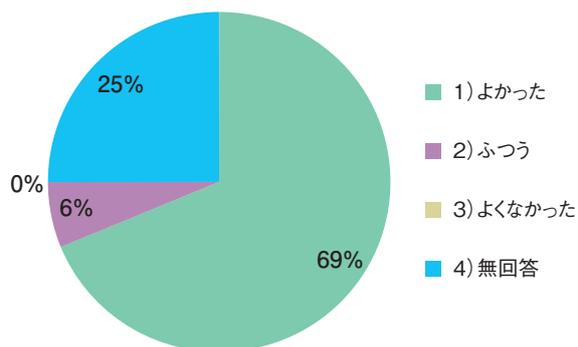


9. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. 講習会は役に立ちましたか？

ご意見

- ・知らないことが多かった。
- ・地域の漁業関係者が真剣に聞いていた。取組みのきっかけになって欲しい。

5. (講習会を受けた上で)あなたの品質・衛生管理の取組みに対する考えを教えてください。

ご意見

- ・完全に取り組むとなると非常に難しいので、出来ることから実行したい。
- ・取組んで行きたいと思うが、資金等考えながらになると思う。
- ・出来ることから取組むべきだと思いました。
- ・少しでも取組みが進むように情報提供などに取組みたい。

6. 産地市場として品質・衛生管理に取り組む必要性を感じますか？

ご意見

- ・現在は品質管理の水準が非常に上がっており、消費者の質も上がっているため、選択してもらう上では重要な課題だと思う。
- ・必要性は感じる。
- ・今後とも販路拡大等の取組みの基本となる。

7. 品質・衛生管理について、今後どのような情報の提供を希望されますか？

その他

- ・なし

ご意見

- ・なし

8. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・今までのずさんな品質管理が横行しており、買受、生産者も妥協している部分がある。まず、できそうな所から取組んで、成果を上げることが重要かと思う。
- ・現状では、自市場の場合改善点が多いと思います。1つずつ取組んで行きたいと思います。
- ・鳥対策(ハト、カモメ)。

9. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・分かりやすく解説をして頂いた。文字だけではなく現場の写真もあったので分かりやすかった。
- ・同業者の現状や、市場の現状等が知れたので良かったです。
- ・今後の仕事に役立てていきたいと思います。
- ・どちらも今後の為にいい話になりました。

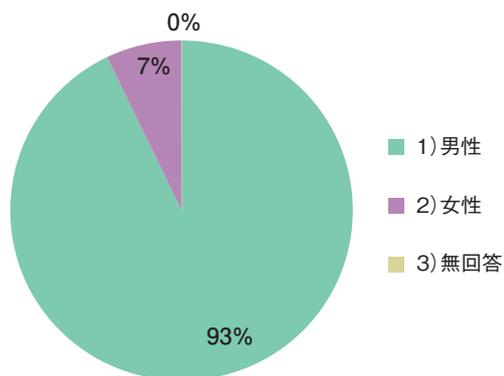
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	第 15 回「シーフードショー大阪」会場 ATC ホール会議室
	所在地	大阪市住之江区南港北 2-1-10
2.実施日		平成 30 年 2 月 22 日
3.講習	講師	大友 俊一 株式会社 SJC ソリューション事業部 取締役 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. 産地市場における IT 化の最前線！ 「品質・衛生管理とトレーサビリティと業務管理を統合する次世代情報管理システムの事例紹介」HACCP 認定加速化支援事業について 2. 産地市場関係者向け品質・衛生管理について 3. 産地市場の IT 化による業務改善や活用方法について最新事例の紹介 質疑応答・意見交換 アンケート調査
4.参加者数		20 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕
		
		
		<p style="text-align: center;">第 15 回シーフードショー大阪 会場</p>
		<p style="text-align: center;">講習会の様子</p>

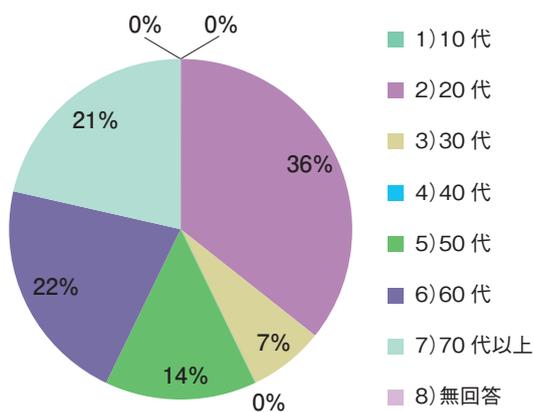


シーフードショー大阪

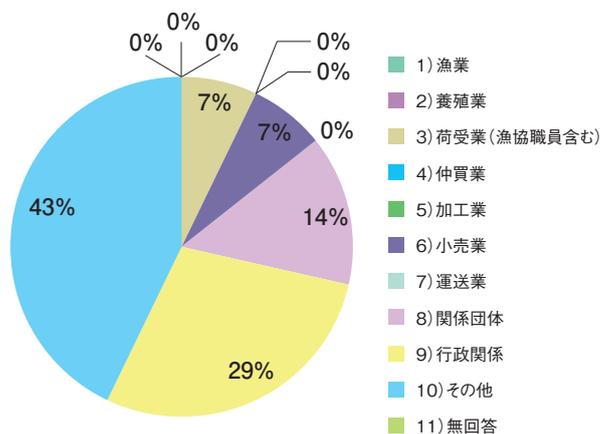
1. あなたの性別についてお答えください。



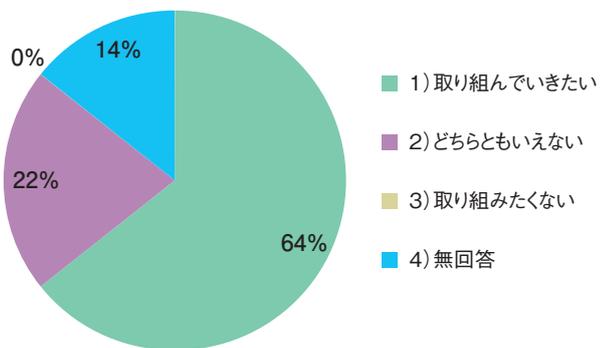
2. あなたの年代をお答えください。



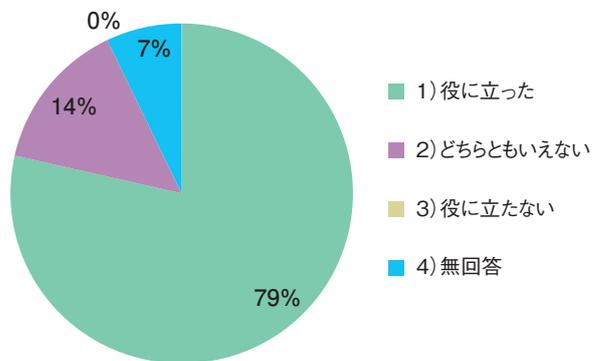
3. 業種についてお答えください。



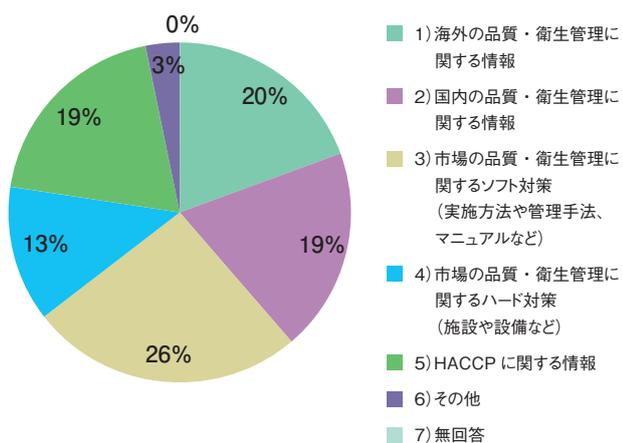
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

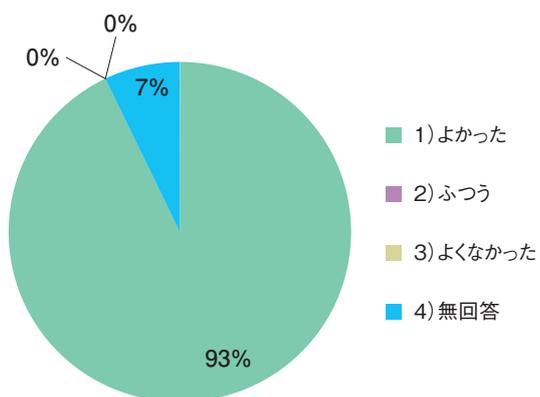


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

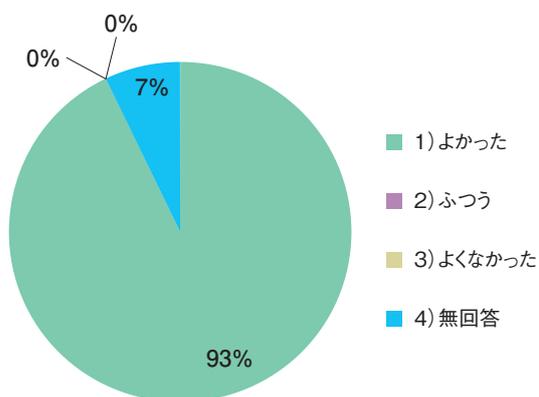


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・ 学生
- ・ マスコミ
- ・ 冷凍機メーカー

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・ なし

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・ IT化は多額の費用(投資)がかかり、実現できそうにない。
- ・ テキストをいただけて嬉しいです。帰って内容をよく読みたいです。
- ・ どのような研修が行われているかが分かった。
- ・ 大船渡市場における現状と取組みが見ることができた。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・ なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ 船から発信する情報システムの課題等に興味がわきました。船内の魚種特定、カウントを画像処理で行う研究もあるようですが、鮮度管理が難しいと聞きました。
- ・ 地道な取り組みを行うこと(気を抜くと衛生管理ができない)。
- ・ 喫煙者が多いのが気になります。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・ なし

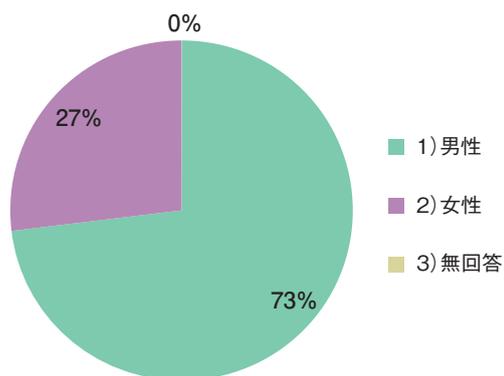
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	新潟漁業協同組合山北支所
	所在地	新潟県村上市寝屋 149 番地
2.実施日		平成 30 年 3 月 6 日
3.講習	講師	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 担当部長
		岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	<p>1. HACCP 義務化の動向について</p> <p>2. 豊洲新市場の情報提供</p> <p>3. 水産物の食中毒事例</p> <p>4. 産地市場の衛生管理対策（一般的衛生管理と HACCP の考え方）</p> <p>5. 他産地の品質・衛生管理に関わる取組み事例</p> <p>6. （現市場）山北市場の課題と対策</p> <p>質疑応答</p> <p>アンケート調査</p>
4.参加者数		28 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター （構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会） 新潟漁業協同組合山北支所
	後援	新潟県
		
新潟漁業協同組合山北支所		講習会の様子

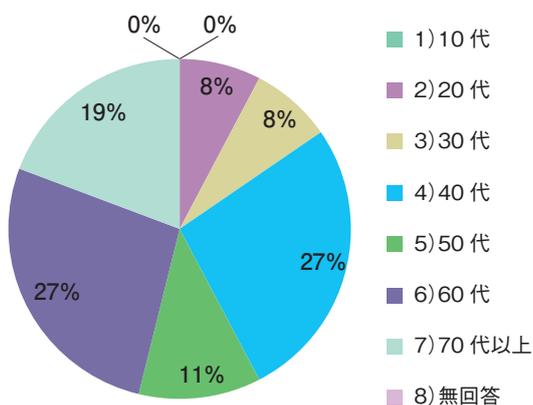


新潟漁業協同組合山北支所

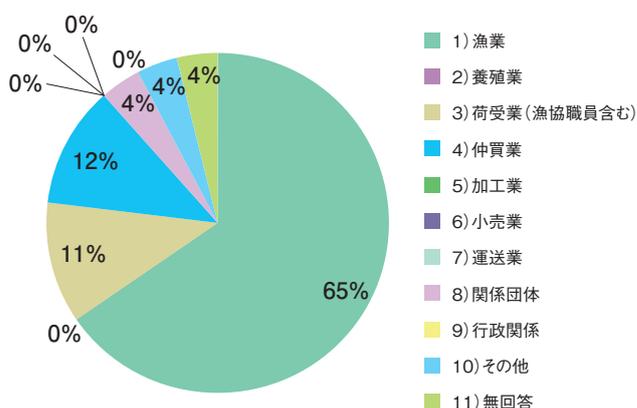
1. あなたの性別についてお答えください。



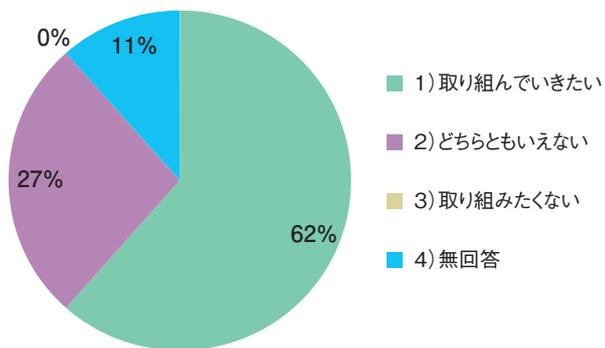
2. あなたの年代をお答えください。



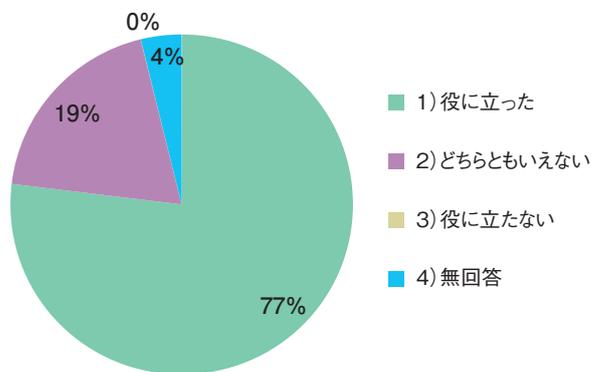
3. 業種についてお答えください。



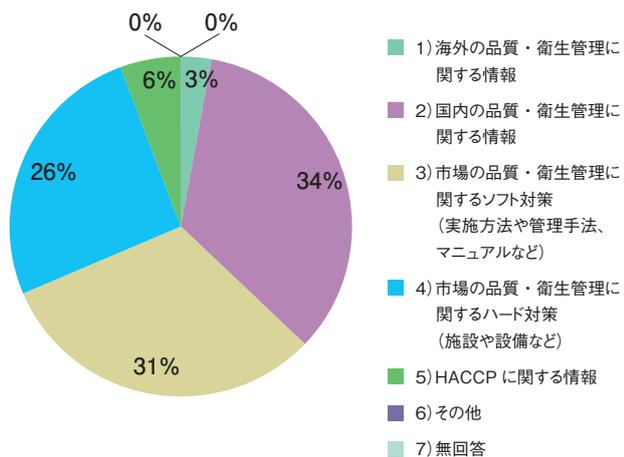
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

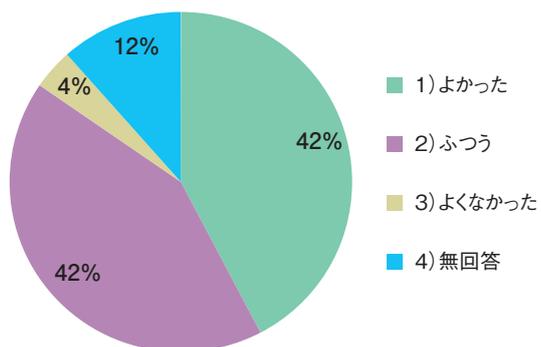


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

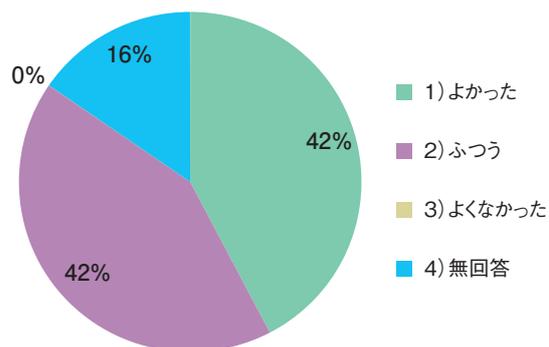


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

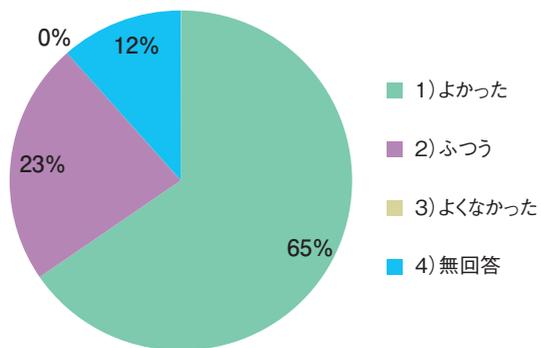
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・近代型の市場と競争ができるように、出来ることから改善していきたい。小さいことから。
- ・生産者として選別、手段(魚の取扱い)、荷捌場の管理をどうするか。
- ・品質の強化、向上。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・有識者の方から見た山北市場の実態を仲買の方へも受講していただきたかった。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・①車の出入り。②シャッターが常時開いている。③私物の放置。④人からの汚染(手洗場、足の洗浄槽)⑤木製品の改善。
- ・組合のセリ場。
- ・手洗い、足洗いマットなどのできることから改善できたらいいと思います。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・とてもこれから先の業務の参考になりました。ありがとうございました。また講習会を実施して欲しい(仲買人含む)。
- ・最近の傾向が分かってよかった。

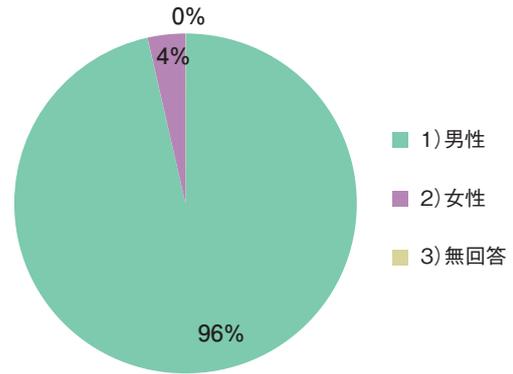
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	佐渡水産物地方卸売市場 会議室
	所在地	新潟県佐渡市春日 1-1
2.実施日		平成 30 年 3 月 8 日
3.講習	講師	西澤 伸満 一般財団法人日本食品検査 事業本部 担当部長
		岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表
		岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	<p>1. HACCP 義務化の動向について</p> <p>2. 豊洲新市場の情報提供</p> <p>3. 水産物の食中毒事例</p> <p>4. 産地市場の衛生管理対策（一般的衛生管理と HACCP の考え方）</p> <p>5. 他産地の品質・衛生管理に関わる取組み事例</p> <p>6. 現在の山北市場の課題と対策</p> <p>質疑応答</p> <p>アンケート調査</p>
4.参加者数		28 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 佐渡水産物地方卸売市場
	後援	新潟県
		
		
		佐渡魚市場
		講習会の様子

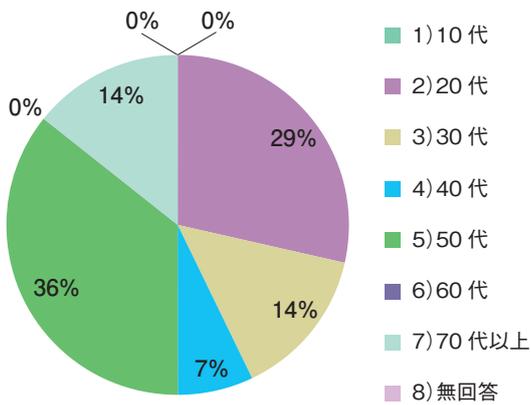


佐渡水産物地方卸売市場

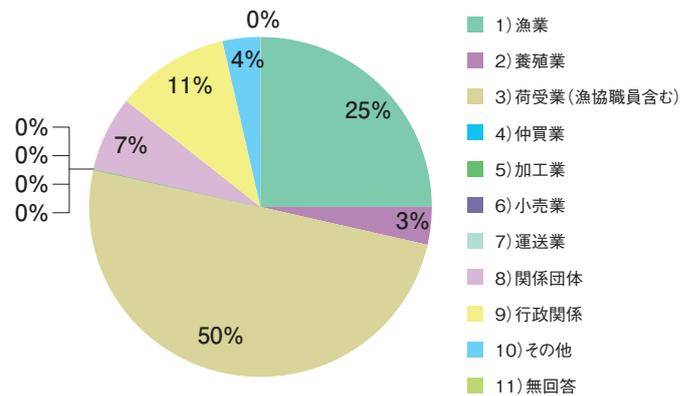
1. あなたの性別についてお答えください。



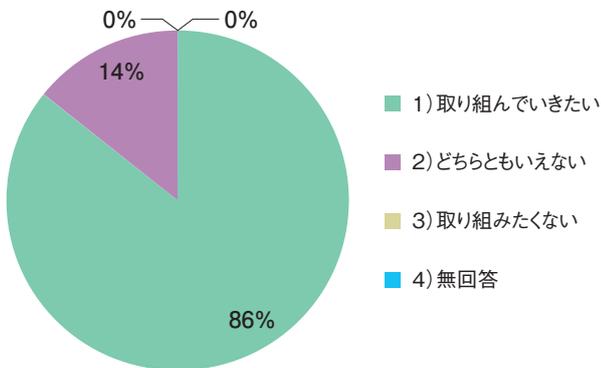
2. あなたの年代をお答えください。



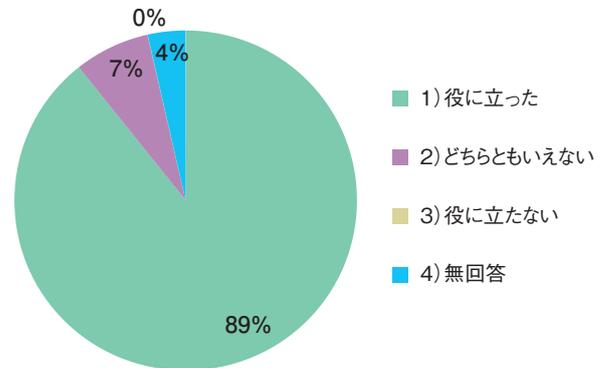
3. 業種についてお答えください。



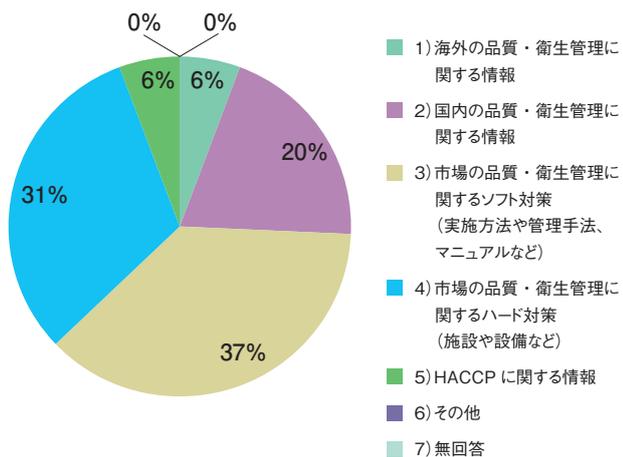
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

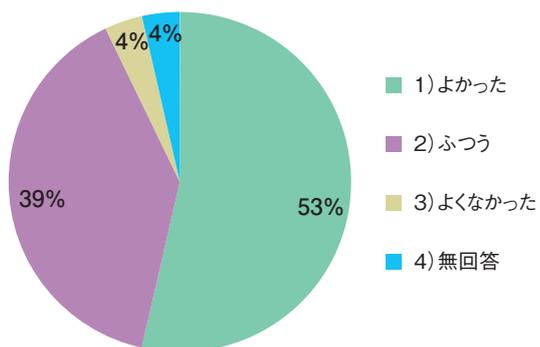


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

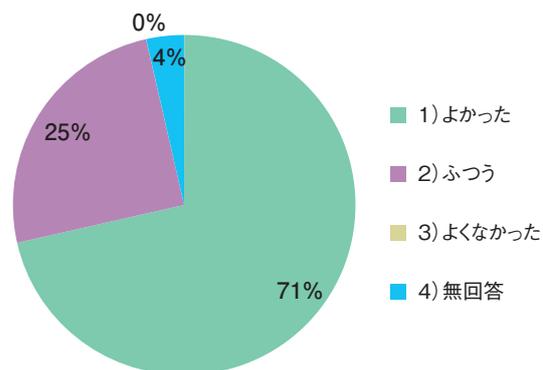


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

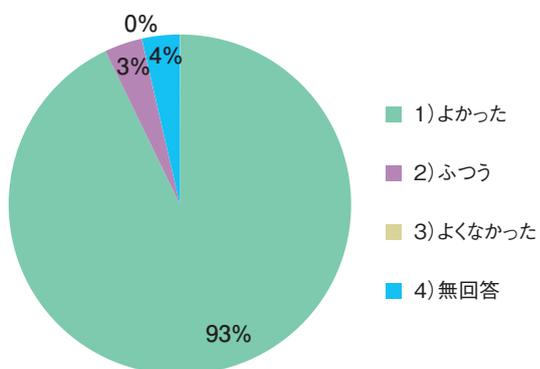
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・魚市場

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・手洗い、足洗い等できることから取り組みたい。鳥にはクドア等有害物質があることから防鳥ネットなどの対策に組みたい。
- ・指摘を受けたことすべてはできないと思うが、少しずつできることからやるというし、やらなければいけない事はどうしたらいいか考えながらやっていけると思う。
- ・まず出来る所から。
- ・鮮魚の温度管理、外的要因による細菌付着の駆除。
- ・できる部分から、それぞれ自覚を持って取り組んではどうかと考える。
- ・漁場(養殖業)の管理、漁場水域の水質管理、水質改善の取り組み。
- ・行政の立場としてハード面はすぐに衛生管理に対応はできないが、そうでない面に関しては、今すぐできることなので始めるように指導していきたい。
- ・最低限、今できることを取組んでいく必要があると思う。
- ・当市場では対応できることが限られると思う。
- ・手洗いや足場の洗浄に関しては、すぐ実践はできると思うので、それは協力していきたいです。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・汚染防止を重視している市場が増加する時代の流れになっていること。
- ・汚染に対して、もう少し考えていきたい。
- ・最近繁殖の経緯。先進市場の紹介。佐渡市場の問題点の提示。
- ・殺菌することは大事。魚を地面に置いてはいけない。
- ・HACCPの取組が義務化されるということにより、市場もそれに合わせて頑張らなくてはいけないと思った。
- ・食中毒にかかわる事例の多々。
- ・地方市場の近代化。衛生管理に手が行き届いている。
- ・衛生管理の先進事例でも今すぐ佐渡でできることはあると感じた。
- ・衛生管理の配慮に驚きました。パレットを裏表洗浄するのが印象的です。
- ・佐渡の市場を講習に取り入れるのは具体性があってよかった。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・床面での選別作業。車両の乗り入れ。鳥類の進入排除。室内(市場内)温度の管理。施設内喫煙の禁止。定期的に床面を海水洗浄する。靴底を殺菌してから入場する。人が集まりたくなるような市場づくり。
- ・入場前の殺菌。
- ・禁煙、魚箱の上に乗ること(最低限)。
- ・生産者は消費者までの流通間を考え処理出荷に改善点があればそれに取組む。
- ・市場の構造その物が30年前の考えで建設されたもので、HACCP等を目指すには改造は費用がかかる。せめて一般人の入場だけでも止めたい。
- ・改善する費用が課題。
- ・1人1人が衛生面に注意するように心がけることはできる。
- ・長靴の消毒、手洗い。
- ・老朽化により手が付けられない状態。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・市場の衛生管理ということで、身近で取り付きやすく、説明も分かりやすかった。
- ・先進市場の紹介も役に立った。
- ・衛生管理の書類を作っても書類上のものだけで終わってしまうのではないかの懸念がある。
- ・食品(水産物)に対する品質・衛生管理について以前より認識はあったが、今回の講習会でさらに品質・衛生管理の重要性が高まった。
- ・他の事例と佐渡の事例を比較して、問題点を指摘してくれたため、現在何をすべきかが分かりやすかった。
- ・写真を使っただけのプレゼンは比較対象もあって分かりやすかった。

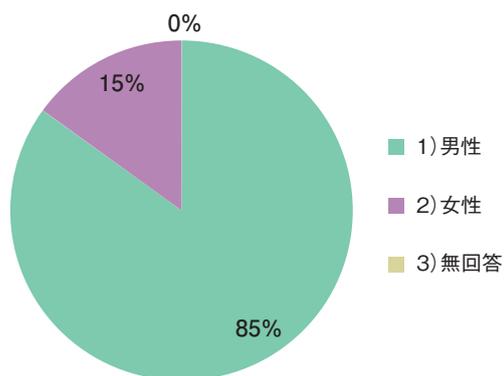
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	太地町公民館
	所在地	和歌山県東牟婁郡太地町太地 3077-13
2.実施日	平成 30 年 3 月 1 4 日	
3.講習	講師	山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家 浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 部長役 岩田 佳之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部兼設計部 技師補
	内容	1. HACCP 義務化の動向について 2. 豊洲新市場の情報提供 3. 水産物市場に求められる品質・衛生管理 4. 品質・衛生管理に取り組む他市場の事例紹介 5. 太地町漁業協同組合地方卸売市場の講評 6. 優良衛生品質管理市場・漁港認定の更新に向けて 質疑応答 アンケート調査
4.参加者数	20 名	
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 太地町漁業協同組合
		
		
<p style="text-align: center;">太地町衛生管理型荷捌施設</p>		
<p style="text-align: center;">講習会の様子</p>		

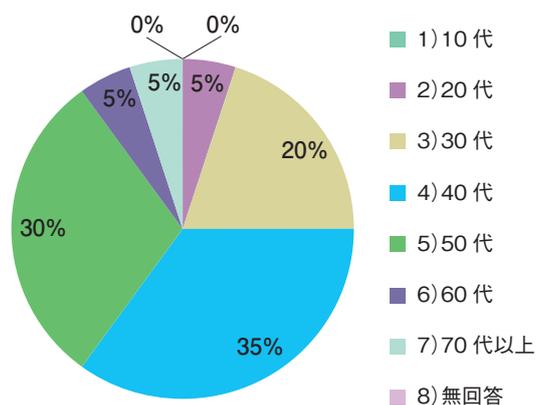


太地町衛生管理型荷捌施設

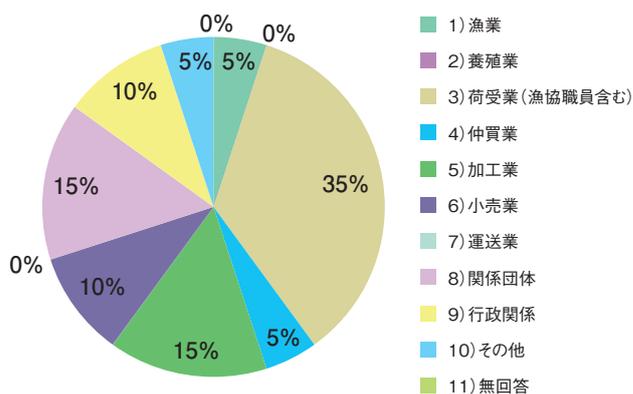
1. あなたの性別についてお答えください。



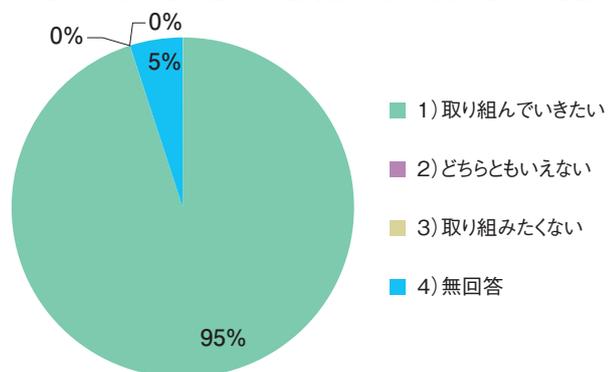
2. あなたの年代をお答えください。



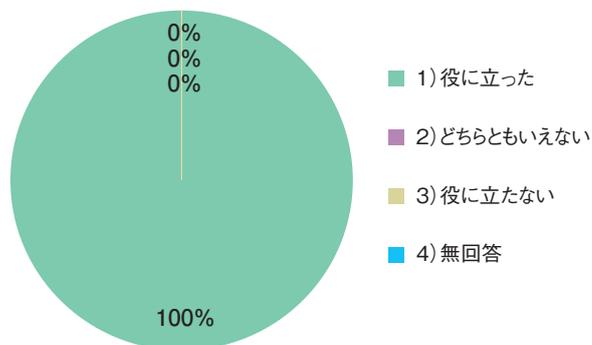
3. 業種についてお答えください。



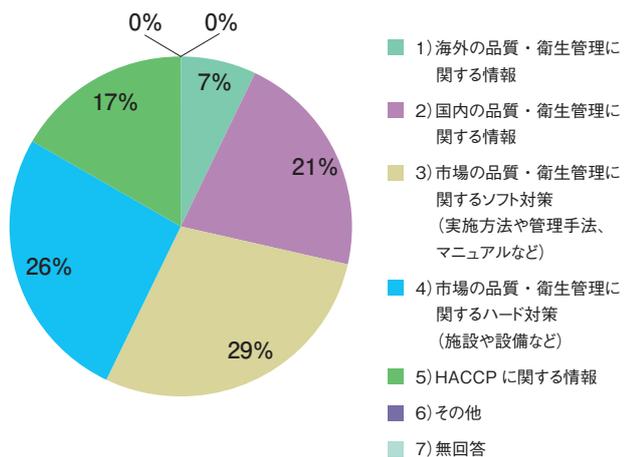
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

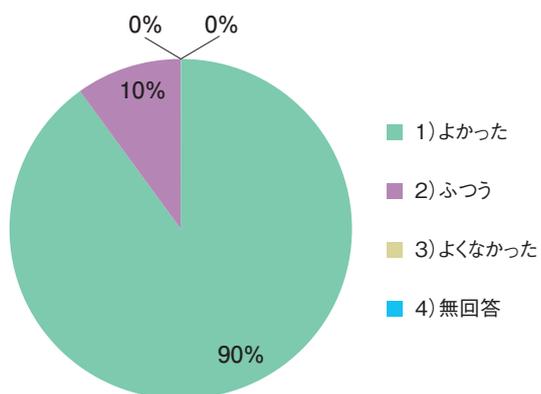


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

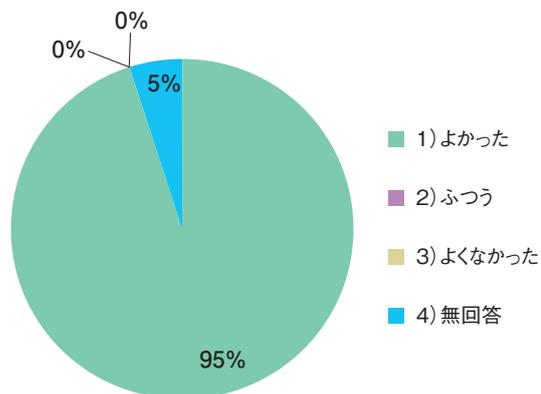


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

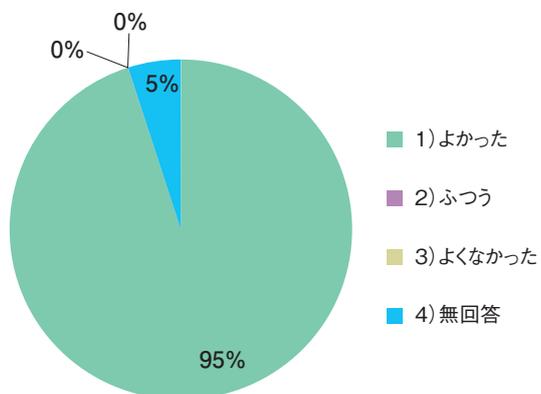
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・水産事務員

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・これまで取組んできましたが、より一層の品質衛生管理に取組みたいと改めて思いました。
- ・安全・安心な水産物の提供、付加価値向上の為に品質衛生管理は必要と考える。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・HACCPの義務化。
- ・HACCPの義務化について。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ソフト面として、市場関係者の意識の徹底が必要。
- ・今後、HACCP対応の市場に向けた取組みを進めていきたい。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・指摘頂いた点を今後改善したいと思います。

平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	ひたちなか市漁村センター
	所在地	茨城県ひたちなか市和田町 3 丁目 1 番 90 号
2.実施日		平成 30 年 3 月 20 日
3.講習	講師	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕 宮野鼻 洋一 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 参与〔博士（水産学）〕
	内容	1. HACCP 義務化の動向 2. 産地市場の主な危害要因とその対策 3. 豊洲市場の施設紹介 4. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度の紹介 5. 全国の衛生管理対応型市場の取組事例 6. 那珂湊地区の衛生管理のあり方について 質疑応答・意見交換・アンケート調査 ※講習会前に関連施設等の視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.話題提供	話題提供 演者	高橋 佑太朗 茨城県水産試験場 水産物利用加工部 技師
	内容	茨城県の魚市場における漁獲物の温度管理について
5.参加者数		35 名
6.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 那珂湊漁業協同組合
	協力	茨城県水産試験場 ひたちなか市



那珂湊漁業協同組合魚市場 活魚の競り状況

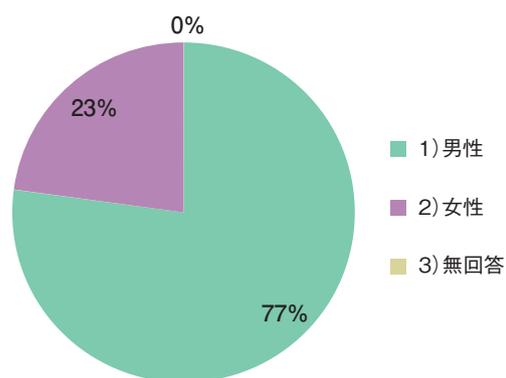


講習会の様子

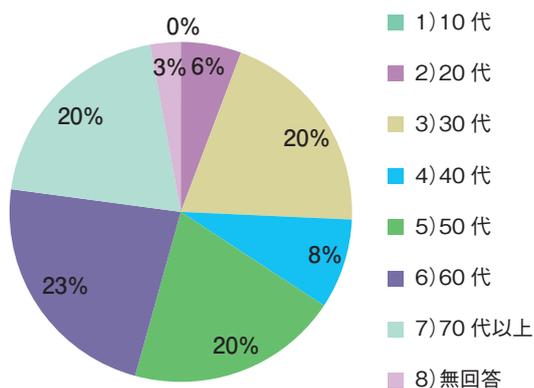


那珂湊漁業協同組合魚市場

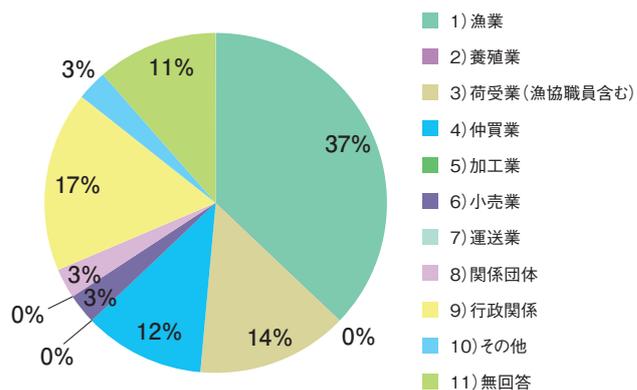
1. あなたの性別についてお答えください。



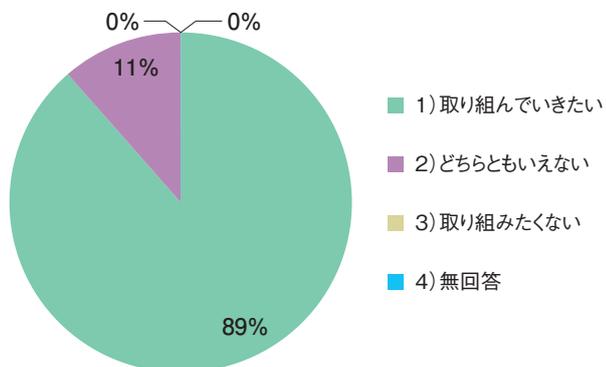
2. あなたの年代をお答えください。



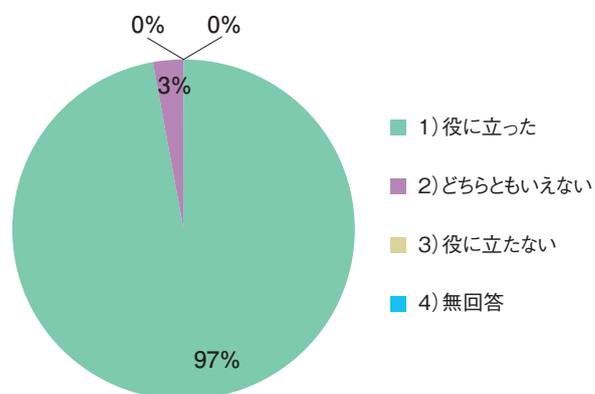
3. 業種についてお答えください。



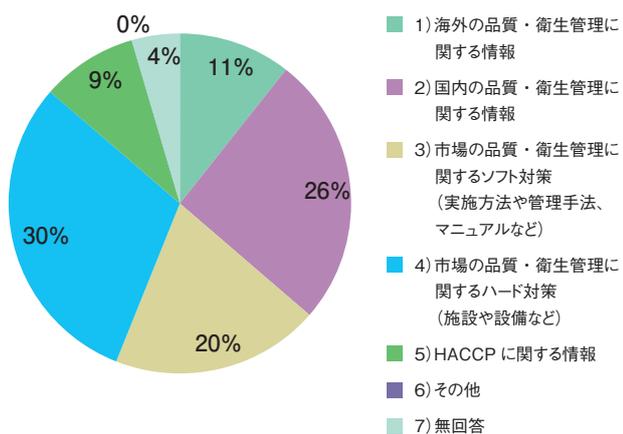
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

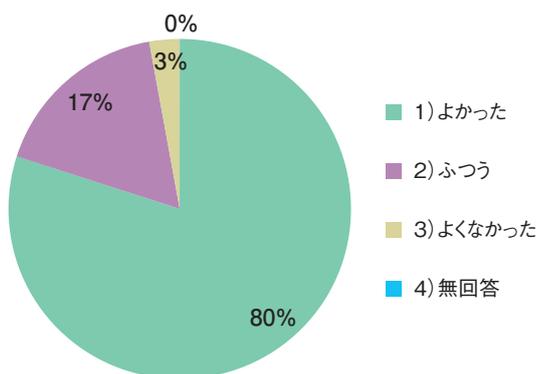


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

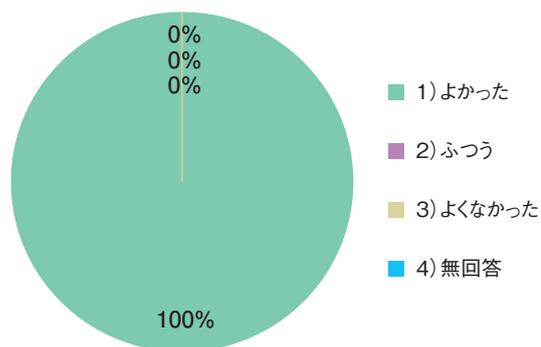


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

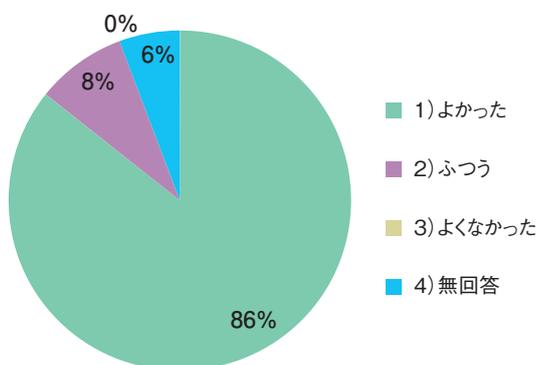
①第1部について



②第2部について



③第3部について



3. 業種について

10) その他

- ・山崎丸従業員
- ・4) 仲買業と回答された方の内、5) 加工業、6) 小売業と重複して回答された方 3 名。

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・意識の向上から始める。
- ・意識から変える(タバコのポイ捨て)。
- ・ハード面だけでなくソフト面が大事であると感じた。
- ・出来る事から一つずつ衛生管理に取り組んでいきたい。
- ・消毒を心がけること。
- ・消費者に安全・安心な魚を提供するために HACCP の重要性は理解できます。出来るところから取り入れる事が必要かと思えます。豊洲市場、南三陸志津川支所をぜひ見学してみたい。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・全国の取り組み例。
- ・まず出来る事から考えて行動に移す事が大切であると感じた。市場のプライド、神聖な場であるという意識は最も重要な点、基本であると感じた。
- ・他の市場の事例ではあるが、衛生管理について率先して取り組んでいる魚市場がある。
- ・他の漁協の個性を知りました。タブレットにすれば色々できるようになるので、他の漁協では使っている。ルールを貼っておけば注意しやすくなる。
- ・南三陸志津川支所尾のタブレット入力に興味があります。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・ハード対策(防風・防鳥)。
- ・仲買人を含めた市場関係者の意識改革が重要である。
- ・従来型の魚市場で作業しているため、だいぶ衛生管理について考えなおす必要があると思う。
- ・意見があればどんどん話して良くして行くように努力する。
- ・他港の水揚げの仕方、計量の仕方 etc. です。
- ・久慈浜漁協の取り組み、ぜひ参考にしたい。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・岡野さんの話し方は、押し付けでもなく、心に入ってくるすばらしいトーンだったと思います。感心しました。ありがとうございました。
- ・今まで衛生管理の講習など受けた事がなかったので、とても参考になった。
- ・第一部が分りにくかった。要点をまとめたプリントがあったほうが良いと思う。
- ・とても良いお話でした。出来るところからみんなでやり始めて完成させたい。
- ・勉強になりました。

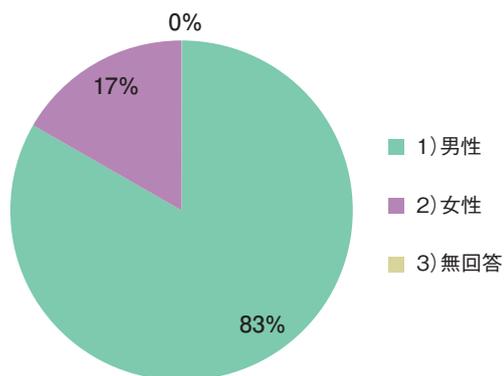
平成 29 年度 HACCP 認定加速化支援事業（産地・加工関係）に係る品質・衛生管理講習会報告書

1.場所	会場名	沖縄県水産会館
	所在地	沖縄県那覇市前島 3 丁目 25 番 39 号
2.実施日		2018 年 3 月 23 日
3.講習	講師	瓜生 裕幸 氏 一般社団法人大日本水産会 国際・輸出促進部 部長代理
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕
	内容	1. フードチェーンにおける一般的衛生管理と HACCP の概要 2. HACCP 義務化の動向 3. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度について 4. 水産物の鮮度と品質について 5. 品質・衛生管理に取り組む全国の産地市場の事例 6. 品質・衛生管理に取り組む豊洲市場の紹介 質疑応答・意見交換 アンケート調査 ※講習会前に関連施設等の視察を行い、現場の実態に合う講習内容に努めた。
4.参加者数		30 名
5.実施体制	共催	HACCP 認定加速化支援センター 〔代表機関：一般社団法人大日本水産会〕 〔構成機関：一般社団法人海洋水産システム協会〕 沖縄県漁業協同組合連合会・沖縄県漁協参事会
		
		泊卸売市場
		講習会の様子

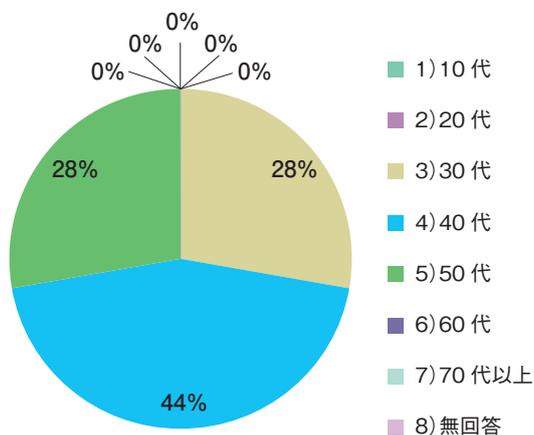


泊卸売市場

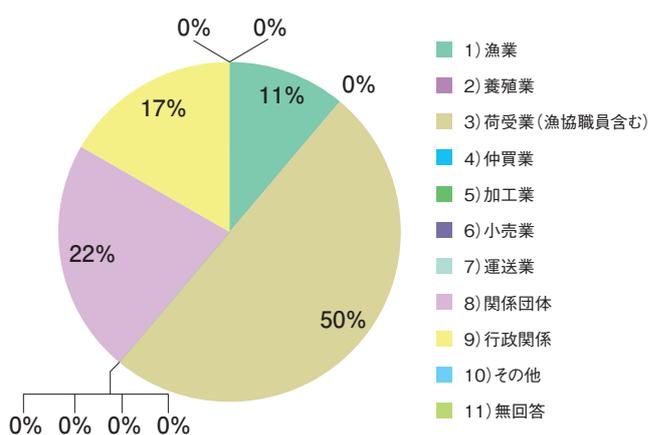
1. あなたの性別についてお答えください。



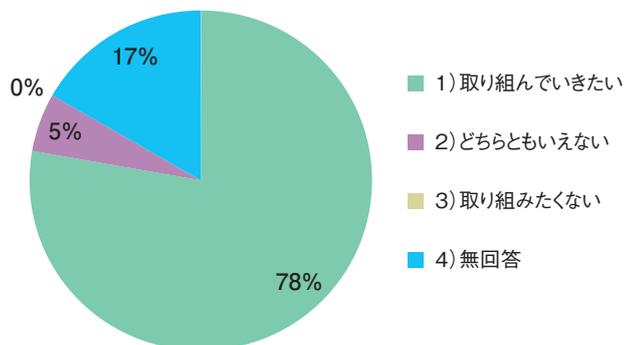
2. あなたの年代をお答えください。



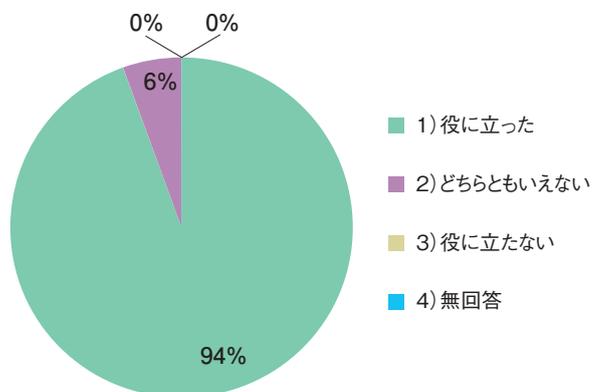
3. 業種についてお答えください。



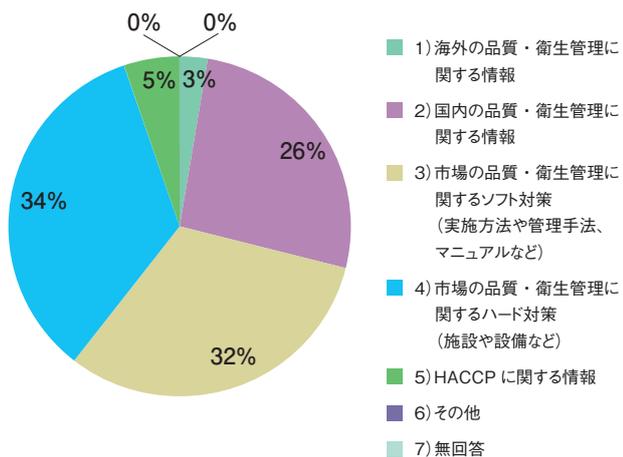
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

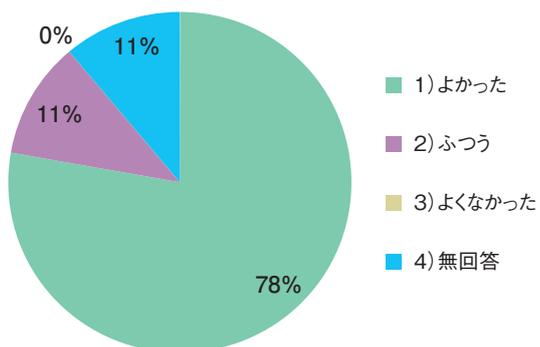


6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？（複数回答可）

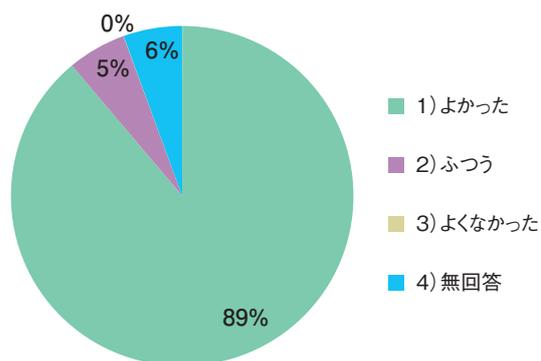


8. 今回の講習会はいかがでしたか？

①第1部について



②第2部について



3. 業種について

10) その他

- ・なし

4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質・衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。

- ・個人ではなかなか出来ず、漁協職員全員で考えることだと思う。
- ・タブレット。
- ・取り組み中。
- ・沖縄県の全体的に市場のハード面が整備されていない所が多いので、課題がとて多いと感じている。まずはタブレット等からだと思う。
- ・タブレット導入→職員の作業軽減。

5. 講習会は役に立ちましたか？また、印象に残っていることはありますか？

- ・全国の市場の事例はとても参考になった。
- ・冊子。

6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？

6) その他

- ・なし

7. 産地市場の品質・衛生管理について、あなたが考える改善すべき課題があれば教えてください。

- ・漁協職員でお金をかけずに取り組んでいる事例が教わりたい。
- ・表面にも記入したが、ハード面(各市場の老朽化)整備が非常に遅れている。意識改革ももちろん必要と感じる(職員の)。
- ・小規模産地市場で、例えば荷さばきだけを行い、全量相対売りするような場合にまで、密閉型の(費用のかかる)高度衛生管理が必要とは思えない。過剰ではないかと思う。

8. 今回の講習会はいかがでしたか？

ご意見等

- ・短時間の中、ありがとうございました。
- ・第2回、第3回と講習会を行ってほしい。
- ・また機会があれば講演、講習をお願いしたい。

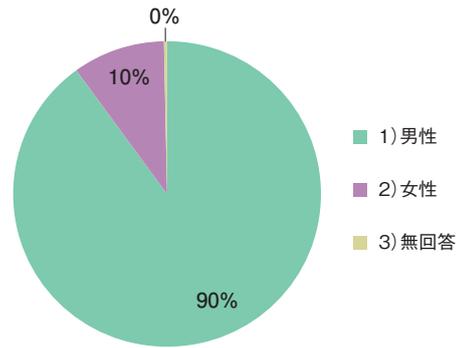
アンケート結果まとめ

【アンケート結果まとめ】

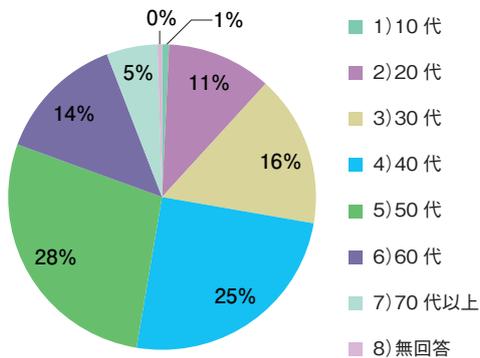
平成 29 年度産地関係 品質・衛生管理講習会

講習会実施数	34 箇所
講習会参加者	1374 人
アンケート回収数 (有効回答数)	1236 人分

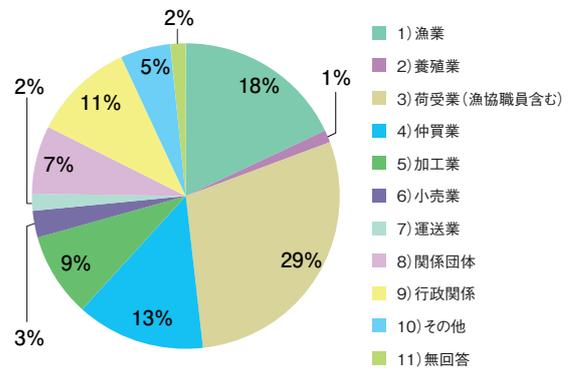
1. あなたの性別についてお答えください。



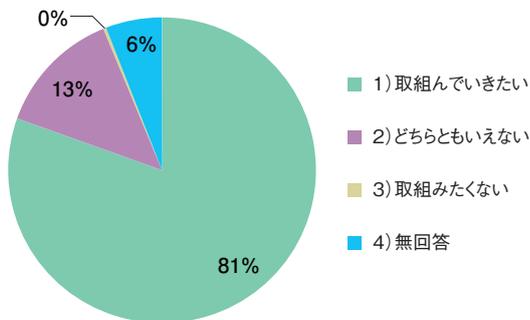
2. あなたの年代をお答えください。



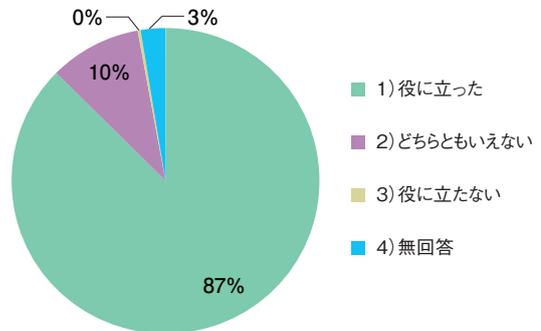
3. 業種についてお答えください。



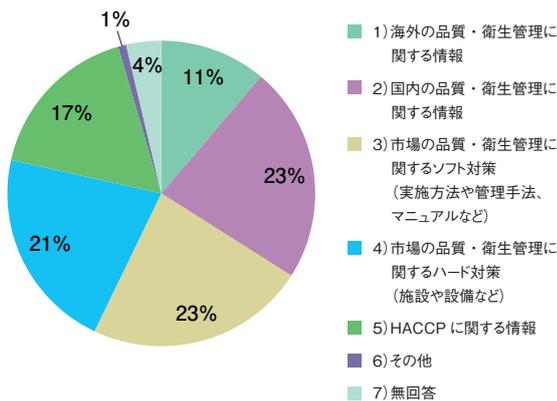
4. (講習会を受けた上で)産地市場として品質衛生管理の取り組みに対する考えを教えてください。また、あなたが取り組みたいと思った内容があれば教えてください。



5. 講習会は役に立ちましたか？ また、印象に残っていることはありますか？



6. 品質・衛生管理について、興味・関心のある情報はありますか？ (複数回答可)



産地関係者を対象とした品質・衛生管理 現地指導の報告

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	大船渡市魚市場	
	所在地	岩手県大船渡市大船渡町字永沢 209	
2.実施日	平成 29 年 4 月 14 日		
3.指導	専門家	阿部 万寿雄 ABE 技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
	内 容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他</p> <p>2 書類の確認 (1) 認定条件(ソフト要件)(2) // (ハード要件) (3) 認定基準(ソフト要件)</p> <p>① マニュアル ② 点検表 ③ 記録及び保管等の状況 ④ その他</p> <p>(4) 認定基準(ハード要件)チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3 1~2 に基づく現地指導</p> <p>4 意見交換</p>	
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	大船渡魚市場株式会社		
5.現地の様子			
	大船渡市魚市場荷捌き室		入札の様子
			
	衛生管理の記録に使用しているタブレット		現地指導の様子

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	地方卸売市場宮古魚市場	
	所在地	岩手県宮古市魚市場	
2.実施日	平成 29 年 6 月 1 日（木）		
3.指導	専門家	阿部 万寿雄 ABE 技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 岡野 利之 氏 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士：水産〕	
	内 容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1 現場の確認 (1) ハード関係 (2) ソフト関係 (3) その他</p> <p>2 書類の確認 (1) 認定条件 (ソフト要件) (2) // (ハード要件) (3) 認定基準 (ソフト要件)</p> <p>① マニュアル ② 点検表 ③ 記録及び保管等の状況 ④ その他</p> <p>(4) 認定基準 (ハード要件) チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3 1~2 に基づく現地指導</p> <p>4 意見交換</p>	
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	宮古漁業協同組合		
5.現地の様子			
	宮古魚市場		防鳥ネットで囲われた荷捌き施設
			
	入札の様子		現地指導の実施

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	南三陸町地方卸売市場	
	所在地	宮城県本吉郡南三陸町志津川旭ヶ浦 1	
2.実施日		平成 29 年 6 月 19 日（月）	
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
	内容	南三陸町地方卸売市場 品質・衛生管理 現地指導 (1) 南三陸町地方卸売市場の現地調査 (2) 南三陸町地方卸売市場の現地調査に基づく改善指導 (3) 品質・衛生管理に関わる運用方法の検討 (4) 品質・衛生管理に関わるマニュアル作成指導 等	
	備考		
4.申請者		宮城県漁業協同組合志津川支所 一般財団法人漁港漁場漁村総合研究所	
5.現地の様子			
		南三陸町地方卸売市場	陸揚げ作業の様子
			
		セリの様子（タブレットに記録）	現地指導の様子

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	熊野漁協遊木浦地方卸売市場	
	所在地	三重県熊野市遊木町 5 番地先	
2.実施日	平成 29 年 9 月 8 日（金）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人日本食品検査 事業本部 担当部長	
		山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家	
	内 容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他</p> <p>2. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件） (3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3. 1～2に基づく現地指導</p> <p>4. 意見交換</p>	
	備 考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	三重県熊野市産地協議会		
5.現地の様子			
	熊野漁協遊木浦地方卸売市場		荷捌き施設入場口
			
	選別作業		セリの様子

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	地方卸売市場 高知県漁業協同組合 清水魚市場	
	所在地	高知県土佐清水市市場町 11-4	
2.実施日	平成 29 年 9 月 13 日（水）		
3.指導	専門家	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 部長役 山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家	
	内容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他</p> <p>2. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件） (3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3. 1～2に基づく現地指導</p> <p>4. 意見交換</p>	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	高知県漁業協同組合		
5.現地の様子			
	岸壁と荷捌き施設		荷捌き施設搬出側
			
	荷捌き施設内の様子		清掃作業

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	石巻市地方卸売市場石巻売場（定置ゾーン）	
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14	
2.実施日	平成 29 年 9 月 1 5 日（金）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 〔技術士：水産〕	
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士：水産〕	
	内 容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他</p> <p>2. 書類の確認</p> <p>(1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件）</p> <p>(3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況</p> <p>④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3. 1～2に基づく現地指導</p> <p>4. 意見交換</p>	
	備 考	1回目	
4.申請者	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場品質衛生管理推進協議会		
5.現地の様子			
	石巻市地方卸売市場石巻売場		定置漁船の陸揚げ作業
			
	荷捌き施設内の様子		場内電光掲示板

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
2.実施日	平成 29 年 9 月 28 日（木）		
3.指導	専門家	吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
	内 容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他</p> <p>2. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件） (3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3. 1～2に基づく現地指導</p> <p>4. 意見交換</p>	
	備 考	1回目	
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会		
5.現地の様子			
	松浦市地方卸売市場松浦魚市場		搬入側
			
	陳列		現地指導

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
2.実施日	平成 29 年 1 1 月 2 2 日（水）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人 日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 担当部長	
		吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部	
	内 容	岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
松浦市地方卸売市場松浦魚市場 品質・衛生管理 現地指導 （1）HACCPシステムの手順・原則の説明 （2）松浦魚市場のHACCP対策に関わる具体的検討 （3）ICT 高度衛生管理設備の導入について （4）その他			
	備 考	2回目	
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会		
5.現地の様子			
	市場内の様子		選別作業
			
	陳列中の魚体温度		現地指導の様子

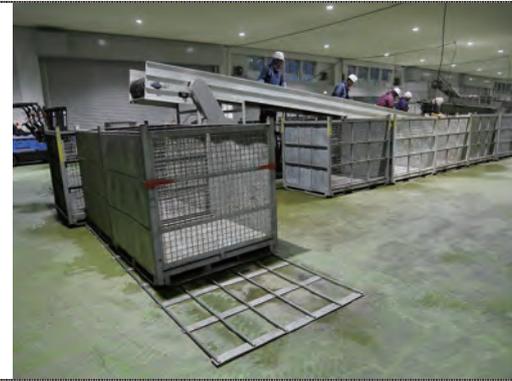
HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	宇久井魚市場	
	所在地	和歌山県東牟婁郡那智勝浦町大字宇久井 375 番地の 1	
2.実施日	平成 29 年 1 2 月 4 日（月）		
3.指導	専門家	阿部 万寿雄 ABE 技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
	内 容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他</p> <p>2. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件） (3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3. 1～2に基づく現地指導</p> <p>4. 意見交換</p>	
	備 考		
4.申請者	宇久井漁業協同組合		
5.現地の様子			
	宇久井漁業協同組合事務所		定置網漁船の陸揚げ
			
	選別作業		セリの様子

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	石巻市地方卸売市場石巻売場	
	所在地	宮城県石巻市魚町 2-14	
2.実施日	平成 29 年 12 月 20 日（金）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表 〔技術士：水産〕 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理 〔技術士：水産〕	
	内容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他</p> <p>2. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件） (3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3. 1～2に基づく現地指導</p> <p>4. 意見交換</p>	
	備考	2回目	
4.申請者	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場品質衛生管理推進協議会		
5.現地の様子			
	入場口		市場内の掲示
			
	陳列		搬入口

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	枕崎市漁業協同組合水産物地方卸売市場	
	所在地	鹿児島県枕崎市松之尾町 82 番地	
2.実施日	平成30年1月5日（金）		
3.指導	専門家	阿部 万寿雄 ABE 技術士事務所 代表〔技術士：水産〕 山内 和夫 一般社団法人海洋水産システム協会 登録専門家	
	内容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他</p> <p>2. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件） (3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3. 1～2に基づく現地指導</p> <p>4. 意見交換</p>	
	備考	優良衛生品質管理市場・漁港認定	
4.申請者	枕崎市漁業協同組合		
5.現地の様子			
	場内全体		陸揚げ岸壁
			
	搬入口		選別作業

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	銚子市漁業協同組合 第一卸売市場	
	所在地	千葉県銚子市新生町1-36-12	
2.実施日	平成30年1月12日（金）		
3.指導	専門家	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 部長役 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕	
	内容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他 2. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件） (3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換	
	備考	1回目	
4.申請者	銚子市漁業協同組合		
5.現地の様子			
	場内全体		陸揚げ岸壁
			
	陳列		現地指導の様子

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
2.実施日	平成 29 年 9 月 28 日（木）		
3.指導	専門家	吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
	内容	松浦市地方卸売市場松浦魚市場 品質・衛生管理 現地指導 1. <手順書 1－手順 6> の検討と確認 2. <手順 7－手順 12> の説明 3. その他	
	備考	3回目	
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会		
5.現地の様子			
	おさかなドーム外観		おさかなドーム内部
			
	陳列		検討会の様子

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	石巻市地方卸売市場石巻売場	
	所在地	宮城県石巻市魚町2-14	
2.実施日	平成30年2月28日（水）		
3.指導	専門家	岩沼 幸一郎 岩沼技術士事務所 代表〔技術士：水産〕	
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
	内容	<p>「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導</p> <p>1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他</p> <p>2. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件） (3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等</p> <p>3. 1～2に基づく現地指導</p> <p>4. 意見交換</p>	
備考	3回目		
4.申請者	石巻市水産物地方卸売市場 石巻売場品質衛生管理推進協議会		
5.現地の様子			
	市場内		電子掲示板
			
	選別台		管理システム

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	銚子市漁業協同組合 第一卸売市場	
	所在地	千葉県銚子市新生町1-36-12	
2.実施日	平成30年3月2日（金）		
3.指導	専門家	浜辺 武彦 全国漁業協同組合連合会 食品品質管理室 部長役 岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 部長代理〔技術士：水産〕	
	内容	「優良衛生品質管理市場・漁港認定基準」に基づく現地指導 1. 現場の確認 (1)ハード関係 (2)ソフト関係 (3)その他 2. 書類の確認 (1)認定条件（ソフト要件） (2) 認定条件（ハード要件） (3)認定基準（ソフト要件）①マニュアル ②点検表 ③記録及び保管等の状況 ④その他 (4)認定基準（ハード要件）チェックシートの記載事項の照合等 3. 1～2に基づく現地指導 4. 意見交換	
	備考	2回目	
4.申請者	銚子市漁業協同組合、2回目		
5.現地の様子			
	入場口		市場内
			
	場内掲示		紫外線殺菌装置

HACCP 認定加速化支援事業（産地関係）に係る品質・衛生管理現地指導報告書

1.場所	場所名	松浦市地方卸売市場松浦魚市場	
	所在地	長崎県松浦市調川町下免 695 番地	
2.実施日	平成30年3月14日（水）		
3.指導	専門家	西澤 伸満 一般財団法人日本食品検査 事業本部 衛生検査部門 担当部長	
		吉野 千春 日本無線株式会社 ソリューション事業部	
		岡野 利之 一般社団法人海洋水産システム協会 研究開発部 部長代理〔技術士：水産〕	
	内 容	松浦市地方卸売市場松浦魚市場 品質・衛生管理 現地指導 （1）HACCPシステムの手順・原則の説明 （2）松浦魚市場のHACCP対策に関わる具体的検討 （3）ICT 高度衛生管理設備の導入について （4）その他	
	備 考	4回目	
4.申請者	一般社団法人松浦魚市場協会		
5.現地の様子			
	松浦漁港		陳列
			
	選別機		現地指導の様子

産地関係者のための品質・衛生管理の指導を行う専門家の育成

産地市場の品質・衛生管理に関わる者や同様の専門性を有する者を対象に実践的な講習や指導を行う専門家の育成を目指して講習会を実施した。

専門家育成講習会を実施する上で、講師の要件及びその人選について、品質・衛生管理の専門家育成を行なう者は、当該事業の趣旨に沿った高度な専門性と実績を有し、講師として相応しい人物であると認められる者を要件とした。また、講習内容を考慮して、関係先と調整の上適任者を選定した。

産地関係者を対象とした品質・衛生管理の専門家育成に係る講習プログラムの内容は、次に掲げる内容を基に受講者の適性に合わせて実施した。

〔プログラムの内容〕

HACCP 認定加速化支援事業について

1. 品質・衛生管理に取り組む理由
 2. 食品衛生上の危害要因に対する衛生管理の取組み
 3. 魚介類の鮮度
 4. 魚介類の品質
 5. 対 EU 輸出水産食品取扱施設に係る登録
 6. 生産段階の品質・衛生管理
 7. 産地市場・漁港の品質・衛生管理
 8. 産地市場・漁港の品質・衛生管理の課題と対策
 9. 産地仲買業の品質・衛生管理
 10. 特定 3 種漁港が取り組む高度衛生管理基本計画の概要
 11. 築地市場の豊洲移転と品質・衛生管理
 12. 優良衛生品質管理市場・漁港認定制度
 13. 産地市場・漁港の品質・衛生管理の手引き
- (演習) 漁船の衛生管理チェック
 (演習) 魚市場の衛生管理チェック
 その他

産地関係者を対象とした品質・衛生管理の専門家育成に係る講習を実施した。
 専門家育成の実績は次の通りである。

実施回	実施日	実施対象
第 1 回	平成 29 年 6 月 23 日	キッコーマンバイオケミファ株式会社 営業部 第二営業グループ グループ長 松本 浩祐
		キッコーマンバイオケミファ株式会社 営業部 第二営業グループ 及川 貴史
		キッコーマンバイオケミファ株式会社 営業部 第二営業グループ 梶原 祥子
第 2 回	平成 29 年 9 月 13 日	一般社団法人長崎魚市場協会 専務理事 田添 伸

講習は、一般社団法人海洋水産システム協会 会議室で実施した。
 この結果、本事業に関わる講師、専門家として上記の 4 名を新たに登録した。

